



Lekker tijver

VAKBLAD VOOR ONDERNEMERS IN FOODSPECIALITEITEN

Vakbeurs Foodspecialiteiten

De grootste versbeurs van Nederland
29 en 30 september 2025

WINKELS

Van Eccelpoel
Kaaslust

Scan, spaar en win.

Gebruikt u de CONO app al? Wij zijn benieuwd naar uw ervaring en feedback. Kom langs op **Stand 256** en deel uw mening!

Nog geen gebruiker? Wij laten u graag zien hoe de app werkt en wat het u oplevert.

Win!

Bezoek ons op de Foodspecialiteitenbeurs op 29 & 30 september in Houten, praat met ons mee over de CONO app en maak kans op één van de Jura koffiemachines – voor u én uw personeel.

We zien u graag in Houten!



De CONO app al geïnstalleerd?
Scan de QR code en verdien
10 punten!

31

Vakbeurs Foodspecialiteiten

De 35ste Vakbeurs Foodspecialiteiten is dit jaar op 29 en 30 september, opnieuw in Expo Houten.

22

Winkel

Kleine winkel met een bijzondere historie.

16

Interview

De oude en de nieuwe
Kaaskoning van Woerden.

26

Out of the box

Van Eccelpoel draait op
kwaliteit.

32

Noviteiten

Fraaie innovaties vindt u
weer op de Noviteitenstand.

En verder

05 Columns

Rick Brantenaar (pag. 05), Betty Koster (07),
Patricia Hoogstraaten (08) en Jurry Teunissen (13).

06 Kort nieuws

BKKC, Branche-Event, Piet Kruiver, Kerstinspiratie
bij De Kaasfabriek, BBZ en nog veel meer nieuws.

31 Beursinformatie

Facts & figures voor uw beursbezoek.

38 Standinformatie

Waar kunt wat gaan zien?

70 Colofon

Onze eigen productinformatie.

Cover

Vakbeurs Foodspecialiteiten in
Expo Houten.



Appenzeller®: natuur, traditie en vakmanschap

Appenzeller® is een halfharde kaas uit Oost-Zwitserland. De melk van koeien die grazen op de geurige alpenweiden tussen de Bodensee en het Säntismassief is uitzonderlijk rijk en aromatisch – de perfecte basis voor zijn pittige smaak en diepe aroma's.

Een bijzondere kaas ontstaat niet alleen door natuur, maar ook door eeuwenoud vakmanschap. In het streng afgebakende productiegebied – waaronder Appenzell Innerrhoden en Ausserrhoden – wordt het traditionele recept al meer dan 700 jaar bewaard.

Het best bewaarde geheim?
De Kräutersulz: een kruidenmengsel waarvan slechts twee mensen het recept kennen. Daarmee worden de wielen gewassen – cruciaal voor de kenmerkende smaak.

Appenzeller®: natuur, traditie en ambacht in een Zwitserse klassieker onmisbaar op de kaasplank.

Speciaal voor u geselecteerd: twee heerlijke recepten



Tosti met champignons, jonge spinazieblaadjes en **Appenzeller® Extra**



Poke bowl met kikkererwten, avocado en **Appenzeller® Surchoix**



Ontdek, proef, beleef. Appenzeller®



Appenzeller® Zacht
Fijn en evenwichtig van smaak, met tonen van warme melk, zachte hazelnoot en een subtiel vleugje zout. Mild en rond, zonder pittigheid.



Appenzeller® Surchoix
Romig en intens, met tonen van hazelnoot en hooi, en een verfijnde, lange afdronk.



Appenzeller® Extra
Krachtig en karaktervol, met tonen van hazelnoot, broodkorst, gist en hooi. Een subtiel bittertje en pittige afdronk zorgen voor diepgang. Een kaas voor liefhebbers van uitgesproken smaak.



Appenzeller® Verfijnd
Intens en elegant, met een umami-rijk profiel. Ziltig en romig, met tonen van noten, hooi en milde specerijen. Verfijnde, licht bittere afdronk.

De beurs waar je winkel nieuwe energie van krijgt

Je zult het gaan merken als je dit jaar de beursvloer opstapt: er hangt een bepaalde energie die je niet kunt beschrijven maar wel voelt. Dit jaar vieren we de vijfendertigste editie van de Vakbeurs Foodspecialiteiten, en eerlijk gezegd heb ik zelden zo'n compleet en veelzijdig aanbod gezien. Alle stands zijn uitverkocht, en dat zegt genoeg. Ondernemers uit binnen- en buitenland staan klaar om je mee te nemen in hun wereld van smaak, vakmanschap en vernieuwing.

Wat deze editie bijzonder maakt, is de enorme diversiteit aan producten. Je komt niet alleen de bekende toppers tegen, maar ook verrassingen die je misschien niet direct verwacht. Van ambachtelijke klassiekers tot innovatieve nieuwkomers, van verfijnde delicatessen tot slimme diensten die je onderneming vooruit kunnen helpen. Het is geen beurs waar je met lege handen naar huis gaat. Je gaat gegarandeerd terug met ideeën, proefervaringen en misschien zelfs met een plan om je assortiment uit te breiden of je activiteiten breder te trekken.

Want daar draait het uiteindelijk om. De foodspeciaalzaak van vandaag kan niet achteroverleunen en wachten tot de klant vanzelf binnenkomt. Je verdienmodel staat of valt met je vermogen om te vernieuwen en te inspireren. Een bezoek aan de Vakbeurs kan je op gedachten brengen die je anders misschien nooit had gehad. Misschien ontdek je een product dat naadloos aansluit bij je klantenkring. Misschien zie je een dienst die je werk slimmer en efficiënter maakt. Of misschien kom je zelfs op het idee om je hele formule aan te scherpen.

Wat ik vooral zie, is dat ondernemers die hier rondlopen met een open blik vaak naar huis gaan met meer dan alleen visitekaartjes. Ze nemen energie mee, frisse inspiratie en concrete kansen om hun zaak toekomstbestendig te maken. En dat is precies waar deze beurs voor bedoeld is.

Dus bestel je gratis ticket op www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl, proef, luister en praat. Je zult merken dat de toekomst van jouw winkel zomaar een zetje kan krijgen tussen de stands van deze vijfendertigste editie.

Rick Brantenaar
Directeur Stichting Foodspecialiteiten Nederland



'De foodspeciaalzaak van vandaag kan niet achteroverleunen'

Oktober Boerenzuivelmaand: samenwerking met BBZ



Oktober staat in de wereld van kaas en zuivel al jarenlang synoniem voor de maand waarin boeren en kaasspecialisten samen laten zien wat de boerderij te bieden heeft. Een traditie die niet zomaar is ontstaan, maar voortkomt uit de trots van makers die hun vak met passie uitoefenen en de ondernemers die die producten met net zoveel toewijding bij de consument onder de aandacht brengen. Wie in oktober een kaasspecialzaak binnenstapt, weet dat daar bijzondere kazen, zuivel en andere boerderijproducten klaarliggen om ontdekt te worden. Dit jaar krijgt Boerenzuivelmaand echter een extra dimensie. Het Vakcentrum en de Bond van Boerderij Zuivelbereiders (BBZ) hebben namelijk de handen ineengeslagen om gezamenlijk de zichtbaarheid en herkenbaarheid van boerderijproducten verder te versterken. Daarmee willen zij het onderscheidend vermogen van de specialzaken vergroten en consumenten nog meer laten ervaren waarom juist de winkel van de kaasspecialist de plek is om kennis te maken met écht Nederlandse zuivel van de boerderij.

Meer dan kaas alleen

Boerenkaas en boerderijzuivel zijn niet zomaar producten. Het zijn ambachtelijke voedingsmiddelen die staan voor kwaliteit, herkomst en authenticiteit. Ze worden geproduceerd met melk rechtstreeks van de boerderij, vaak nog op traditionele wijze, met recepten die generaties lang zijn doorgegeven. Dat maakt ze uniek en tegelijkertijd een levend stukje Nederlands erfgoed.

Daarnaast spelen boerderijproducten een belangrijke rol in de korte keten. Het verhaal van de maker is tastbaar aanwezig in de winkel: consumenten weten waar hun kaas vandaan komt, welke boerderijfamilie eraan verbonden is en hoe er wordt gewerkt met respect voor dier en omgeving. In een tijd waarin consumenten steeds vaker zoeken naar lokaal, duurzaam en transparant, hebben kaasspecialzaken hier een hele krachtige troef in handen.

Juist die combinatie van lokaal, ambachtelijk, duurzaam en cultureel erfgoed geeft boerderijzuivel het onderscheidend vermogen waar de branche zo naar op zoek is. Het maakt het voor de kaasspecialist eenvoudiger om een eigen verhaal te vertellen aan de klant en zich te onderscheiden van het anonieme aanbod in de supermarkt.

Samen sterker

Het Vakcentrum en de BBZ zien hierin een kans die te mooi is om te laten liggen. Hun samenwerking is erop gericht om boerderijproducten prominenter in de schijnwerpers te zetten. Niet alleen door aandacht te vragen voor de smaak en kwaliteit, maar ook door de verhalen van de makers naar voren te halen. Daarmee helpen ze ondernemers in de praktijk om hun klanten te inspireren en om met een aantrekkelijk en onderscheidend assortiment omzet te genereren. Voor de BBZ is het van groot belang dat de waarde van boerenzuivel wordt herkend en erkend, juist binnen het netwerk van specialzaken. Voor het Vakcentrum is het een logische stap om kaasspecialisten concrete handvatten te bieden waarmee zij hun meerwaarde zichtbaar kunnen maken. Samen bouwen zij daarmee aan een sterker fundament voor de toekomst van de branche.

Kans voor iedere ondernemer

Voor de kaasspecialist betekent dit dat oktober dé maand is om volop gebruik te maken van de gezamenlijke campagne. Het advies is simpel: leun als ondernemer op deze actie. Vraag bij je leverancier wat er mogelijk is aan promotie, welke producten in de spotlight kunnen worden gezet en hoe je daar in je eigen winkel een succes van kunt maken. Mocht dat om welke reden dan ook lastig zijn, wees dan niet terughoudend. Neem gerust contact op met de BBZ. Zij helpen graag met praktische informatie en kunnen meedenken over hoe boerenzuivel in jouw winkel extra aandacht kan krijgen. Want juist de persoonlijke band tussen maker, ondernemer en consument maakt dit initiatief zo waardevol.

Vooruitblik

In het novembernummer van Lekkernijver wordt de samenwerking tussen Vakcentrum en BBZ toegelicht in een interview: hierin wordt duidelijk hoe de samenwerking vorm krijgt en welke concrete ondersteuning ondernemers daarbij kunnen verwachten. Ook komt aan bod hoe beide organisaties zich inzetten om het onderscheidend vermogen van specialzaken te vergroten en hoe boerderijzuivel een sleutelrol speelt in de positionering van de kaasspecialist. Het belooft een gesprek te worden dat niet alleen inspirerend is, maar ook praktisch laat zien hoe ondernemers met de kracht van boerderijproducten hun positie in de markt kunnen versterken.



De beste food-specialiteitenwinkels van Nederland



Het Branche-Event Foodspecialiteiten is alweer even geleden, maar de winnaars van de Nationale Competities mogen nog wel even gehonoreerd worden. Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel: Palet van Smaken -delicatessen- uit Terneuzen, van ondernemer Polien Melchers. Nederlands Beste Foodspecialist Kaas van de Boer: Zuivelhoeve Maasstraat uit Amsterdam, van Tim de Koning. En Nederlands Beste Foodspecialist Noten: Notenbar Leidsche Rijn uit Utrecht, van Lodewijk Dirven.

CONO neemt Jacques' Kruidenboter over

CONO Kaasmakers heeft Jacques' Kruidenboter BV in Den Helder overgenomen. Deze producent maakt kruidenboter en wittekaasproducten voor huismerken en foodservice. CONO bouwt hiermee voort op haar sterke positie binnen de zuivelmarkt. De botercategorie wordt gezien als een waardevolle aanvulling op het bestaande assortiment, premium kaas.



Miso, de nieuwe mosterd?

De zomer zit er bijna op, maar onze barbecue staat nog altijd niet stil. Van iedere droge, zwoele avond maken we een buitenavond. Dan zoek ik graag naar vleesvervangers om aan mijn klanten te tippen. Dat kunnen andijvierolletjes gevuld met gorgonzola zijn, of gegrilde manouri op gepofte bietensalade met walnootolie en walnoten.

Onmisbaar bleek mijn misoboter, waarbij ik 'witte miso' opklop met roomboter. Kruidenboter is volledig achterhaald zodra dit op tafel komt. Miso is een mengsel van gemalen sojabonen, zout en 'koji' – een schimmelcultuur die ook gebruikt wordt bij het brouwen van saké. Dat fermenteren kan op diverse manieren en duurt van enkele weken tot zelfs jaren, afhankelijk van het type miso. Witte miso – 'shiro miso' in het Japans – ziet er beige uit en is lichter gefermenteerd: denk aan enkele weken tot maanden. Door die kortere fermentatie is de smaak minder zout, met subtiele umami-tonen.

Ik zweer bij de miso van Hokkai Kitchen. Zij laten het maken in houten vaten, in de open lucht (in Japan uiteraard). Daardoor is het proces afhankelijk van de buitentemperatuur: soms gaat het sneller, soms langzamer. Deze miso is heerlijk voor soepen, sauzen en marinades. Eigenlijk is het ook een geweldige bron van probiotica – zolang je het maar niet boven de 60 graden verhit.

Laatst had ik wat misoboter over. Daarin bakte ik kort kastanjechampignons. Van die champignonnetjes brak ik de steeltjes eruit. Vervolgens legde ik de champignons in een vuurvast schaaltje, met het holletje omhoog. Dat holletje vulde ik met Roquefort. Daarover verdeelde ik nog wat klontjes misoboter, en zo gingen ze op de BBQ. Stokbroodje erbij... mijn hemel, wat lekker!

En dus dacht ik: waar ik normaal mosterd gebruik (mijn voorliefde voor de Franse keuken schrijft dit voor), komt nu steeds vaker miso. Botersaus met salie voor bij de ravioli – nu verrijkt met miso – gaat schoon op. Uiteraard heb ik miso geprobeerd als vervanger van mosterd op een stukje kaas, maar helaas: dat werkt niet. Te makkelijk gedacht. De structuur leent zich er niet echt voor.

Dus mosterd is mijn koelkast nog niet uit. Maar miso is duidelijk op komst!

Betty Koster
Ondernemer L'Amuse,
IJmuiden en
Amsterdam





Traditioneel!

Je leest dit woord momenteel met regelmaat. Picnic gebruikt het woord 'traditioneel' bijna als een scheldwoord, als argument om onze cao niet toe te passen en om met name ondernemers met een supermarkt weg te zetten als traditioneel omdat zij niet-innovatief zouden zijn. Niets is minder waar. Dat geldt ook voor de foodspecialisten, die dezelfde cao toepassen. Ook daar zijn (product) innovaties aan de orde van de dag.

Over productinnovaties gesproken. Als rodewijnliefhebber viel het me tijdens een weekend in het Saarland iets op: hoewel het gebied vooral bekendstaat om z'n frisse witte wijnen, zag ik een toename van lokale rode wijnen op de kaart. Nieuwsgierig proefde ik die rode wijnen: verrassend, karaktervol, maar toch typisch voor de streek. Breken die wijnbouwers nu met de traditie of innoveren zij binnen die traditie? Mijn gevoel zegt het laatste. Traditioneel betekent namelijk niet stilstand, ontwikkeling is altijd aanwezig. Deze wijnhuizen bouwen voort op hun rijke geschiedenis, en passen zich aan, aan veranderende smaken, nieuwe druivenrassen en klimaatinvloeden.

Wat kunnen foodspecialisten hiervan leren? Voor de klanten is het spannend om nieuwe producten te ontdekken. Het verrast hen en geeft ze iets om over te vertellen – een goed gesprek aan de toonbank is goud waard. Voor de ondernemers zelf betekent het dat zij met nieuwe specialiteiten hun onderscheidende kracht vergroten. Het gaat niet om blind experimenteren, maar om bewuste keuzes die passen bij hun identiteit en hun verhaal. Het gaat om het innoveren binnen de traditie van het vak.

Kortom: innovatie en traditie zijn geen tegenpolen, maar partners. Nieuwe producten bieden kansen. Voor klanten om iets nieuws te proeven, en voor ondernemers om zich te onderscheiden. Mits ze passen binnen je verhaal. Rode wijn uit het Saarland is alleen interessant als het goed is én een logische stap binnen de lokale wijncultuur. Zo wordt vernieuwing geen breuk met het verleden, maar juist een voortzetting ervan. Door trouw te blijven aan je roots en tegelijk open te staan voor vernieuwing, creëer je een krachtige combinatie. De CAO voor het Levensmiddelenbedrijf past prima in dat proces. Duizenden werkgevers bewijzen dat.

Laten we er een geuzennaam van maken: Traditioneel!

mr. Patricia E.H.
Hoogstraaten RAE
Directeur Vakcentrum

Patricia



Piet Kruiver nu echt gestopt

De Kaasopslag in Alkmaar is overgegaan in andere handen. Om gezondheidsredenen hebben Kim (32) en Piet Kruiver (84) de winkel deze zomer moeten overdoen aan twee nieuwe ondernemers, Pascal Mooij en Jasper van der Ende, twee jonge ondernemers uit de horeca. Piet Kruiver heeft een rijk leven in de kaashandel gehad, waarbij hij velen heeft geïnspireerd en gesteund. De laatste jaren trok hij de aandacht met fietstochten voor de Stichting KiKa, en was hij nog regelmatig te zien in de kaaswinkel van zijn dochter Kim.

De Kaasopslag startte in 2014, toen nog in de Ridderstraat, om later te verhuizen naar de Schoutenstraat. Kim wilde het kaasverhaal van haar vader nog vele jaren voortzetten, maar door ziekte valt het staan en lopen haar zwaar en is ze genoodzaakt te stoppen. Doordat ook de gezondheid van Piet niet meer optimaal is was hij niet in staat de extra benodigde opvang op zich te nemen.

Eind juli was er een afscheidsreceptie voor de vaste klanten van De Kaasopslag. "Zo veel klanten waren enorm gesteld op Kim. Daarom hebben we het afscheid met een receptie in de winkel willen doen. Na al die jaren krijg je een band met je klanten, je leert elkaar kennen en weet veel van hen. En Kim heeft dat nog veel sterker dan ik. Zij is altijd heel direct en persoonlijk met klanten geweest."

Piet wil zijn kennis en ervaring nog wel inzetten om de nieuwe ondernemers te helpen bij de opstart van de winkel. De tip die Piet vakgenoten nog wil meegeven: "Excelleer in waar je kracht ligt, en voor een kaaswinkel is dat boerenkaas, of kaas van de boerderij. Dat is een product waar de supermarkt niet mee kan werken. En hou vast aan kwaliteit."

Waarom Piet tot zijn 84ste in de kaas is blijven werken? "Omdat je er plezier in kunt hebben. Ik heb nooit een dag met tegenzin gewerkt."

Piet blijft als oud-voorzitter van de sectie foodspecialiteiten én als erelid verbonden aan het Vakcentrum.



Nog één keer...

Stichting WensenAmbulance Noord-Holland helpt mensen die ernstig ziek zijn en niet lang meer te leven hebben, bij het vervullen van hun laatste wens.

Nog één keer naar zee, naar een voetbalwedstrijd of gewoon nog even naar huis. Ontroerende laatste wensen die voor terminaal zieken vaak alleen in vervulling kunnen gaan als er een ambulance is met goede medische begeleiding.

De stichting draait volledig op vrijwilligers, werkt koste- en belangeloos en is afhankelijk van donateurs.

Meer informatie? Ga naar www.wensenambulance.nl
Doneren? Scan de QR code en help mee!



www.wensenambulance.nl

PROEF ONZE NIEUWSTE SMAAKSENSATIES
OP DE FOODSPECIALITEITENBEURS

KAAS MET EEN AVONTUURLIJKE BITE

STAND
116

Vandersterre
THE CHEESE FAMILY FROM HOLLAND



David Blom beste proever van buitenlandse kaas

David Blom, senior inkoper bij Vandersterre, is de beste proever van buitenlandse kaas. Op het 27ste Buitenlands Kaas Keur Concours (BKCC) wist hij 288 punten te behalen, wat hem de Huber van der Weegen bokaal opleverde en de eeuwige roem. De tweede prijs was voor meervoudig winnaar en kaaskenner Timme Helmes (voorheen Velder). De derde plaats werd gedeeld door Veerle Willems (verkoopmedewerker Het Kaaslokaal Apeldoorn) en Evert Ammeraal (verkoper Kaashandel Remijn en markthandelaar). Melle Vink, accountmanager bij Maaz Cheese, won de Young Talent Award. Het BKCC telde dit jaar ruim 20 procent méér deelnemers (nu 212). Het aandeel deelnemers van de winkelvloer steeg van 37 naar 41 procent.

Op de foto, vlnr: Evert, David, Timme en Veerle, Kaasgilde-voorzitter Ingeborg van den Heuvel en vice-voorzitter Peter Poelstra.

Aanmelden Nederlands Nationaal Kaaskeurconcorso

Op 29 en 30 september vindt het Nederlands Nationaal Kaaskeurconcorso (NNKC) plaats in Expo Houten, gelijktijdig met de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Deze 65e editie belooft weer een succes te worden met veel aanmeldingen. Deelnemers worden ingedeeld in een van de drie categorieën detailhandel, industrie, groothandel. Deelname vanuit de detailhandel groeit gestaag. Steeds meer professionals uit de winkelvloer willen hun kennis en smaakvermogen meten met collega's uit de sector. Aanmelden kan nog tot en met 25 september. Ga naar www.nnk.nl en klik op MijnNNKC.

Beste kaas van Spanje



Het Spaanse ministerie van Landbouw heeft bekendgemaakt welke kazen in 2025 de prestigieuze Alimentos de España-prijs winnen. De grote winnaar dit jaar is de kaas Don Crisanto, afkomstig uit Vilalba in Galicië. Deze gerookte koeienkaas uit de DOP San Simón da Costa werd uitgeroepen tot zowel beste gerijpte koeienkaas als de allerbeste kaas van Spanje.

Nieuwe webshop Voets

Voets Specialiteiten heeft de webshop vernieuwd. Naast een fraaiere aankleding biedt de nieuwe webshop de mogelijkheid om sneller en makkelijker je favoriete producten te vinden dankzij handige filters en een verbeterde zoekfunctie; meer inspiratie en uitgebreide productinformatie en een uitgebreider klantaccount: bekijk je favorietenlijst, bestellingen, facturen en openstaande vragen in één overzicht.

Winnaars Spareribs Trophy



Slagerij & Traiteur Koen van Vugt uit Drunen maakt de beste spareribs van het land. Dat blijkt uit de Spareribs Trophy, de vakwedstrijd georganiseerd door Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS). De tweede prijs ging naar Keurslager Beverdam uit Rijssen, terwijl Keurslager Arnold Daals uit Winterswijk de derde plaats in de wacht sleepte. In de jury zaten onder andere gecertificeerd productkeurmeester Simon Kuijper vanuit het Expertisecentrum voor het Slagersambacht, branche erkende meestersverkoper Wim Koelewijn en titelhouder Evert Tebak.



Kerstinspiratiedagen bij De Kaasfabriek

Op maandag 3 en dinsdag 4 november 2025 opent De Kaasfabriek haar deuren voor feestelijke kerstinspiratiedagen. Klanten zijn welkom aan de Steinhagenseweg 8 in Woerden. Met Glühwein en warme chocolademelk staat alles klaar om in winterse sferen inspiratie op te doen voor sprankelende en smaakvolle kerstdagen. Met verrassende kazen, dips, olijven en diverse andere specialiteiten voor feestelijke borrelplanken, luxe delicatessen die de feesttafel compleet maken en ingrediënten voor het samenstellen van originele cadeaupakketten. Laat u inspireren door combinaties van kaas en bier, toast en bijpassende lekkernijen en doe ideeën op om uw klanten een onvergetelijke kerstbeleving te bieden.



30 jaar De Appelaere

In juni 2025 bestaat De Appelaere 30 jaar. Wat in 1995 begon als een kleinschalig initiatief aan de keukentafel in Waterlandkerkje, is uitgegroeid tot een gevestigde naam in Nederland en België. Het familiebedrijf staat bekend om zijn troebele vruchtensappen, zonder toegevoegde suikers of kunstmatige toevoegingen. Om het jubileum te vieren steunt het bedrijf dit jaar de Prinses Máxima Centrum Foundation, die zich inzet voor kinderen met kanker in Nederland en België. Er is een consumentenactie en De Appelaere doneert zelf 5% van elke verkochte fles aan het goede doel. Op de foto ondernemers Tazelaar: Henk, Carin en Janine.

GEOfood-keurmerk Zeeuwsche Zoute

Zeeuwsche Zoute heeft vandaag als eerste Nederlandse product het internationale GEOfood-label ontvangen. Het keurmerk wordt toegekend aan lokale voedselproducten die duurzaam worden geproduceerd en nauw verbonden zijn met het landschap waaruit ze voortkomen. Het zout van Zeeuwsche Zoute wordt gewonnen uit het heldere water van Nationaal Park Oosterschelde, midden in het Unesco Global Geopark Schelde Delta. De productie gebeurt ambachtelijk, met aandacht voor kwaliteit, natuur en herkomst. Geen massaproductie, maar een proces waarbij duurzaamheid vooropstaat.



Spot Het Kroontje

Onlangs is er gestart met een nieuw rubriek op de social mediakanalen van @foodspecialiteitenwinkels, speciaal gericht op onze gecertificeerde foodspecialiteitenwinkels. In deze rubriek, getiteld "Spot Het Kroontje!", gaan we de social mediakanalen af van gecertificeerde ondernemers op zoek naar het kroontje om dit vervolgens te delen in onze stories. Door "Spot Het Kroontje!" te introduceren, willen we de aandacht vestigen op foodspecialiteitenwinkels die bekroond zijn tot Gecertificeerde Foodspecialiteitenwinkels. Dus volg ons, houd onze stories in de gaten en wie weet zie je een foto van een gecertificeerde winkel daar wel voorbijkomen!

Parmaham een stuk duurzamer



De productie van Parmaham wordt steeds duurzamer. Het Consorzio del Prosciutto di Parma heeft recent een meerjarig project afgerond om de ecologische voetafdruk van de sector te verkleinen en de duurzaamheid van de beroemde Noord-Italiaanse ham verder te versterken. Het project, gestart in 2022, is uitgevoerd in samenwerking met de vooraanstaande technische universiteit van Milaan, de Politecnico di Milano, en het Italiaans certificeringsinstituut CSQA. De volledige productiesector van Parmaham is onderzocht op milieu-impact en duurzaamheidsaspecten, in samenwerking met softwareontwikkelaar Enersem. Daarbij is gebruikgemaakt van de officiële Product Environmental Footprint-methodologie, een door de Europese Commissie erkende standaard. Op basis hiervan is een milieuprofiel opgesteld voor alle rauwe hammen met een BOB-erkenning. Dit profiel is weer de basis voor toelating tot het Italiaanse keurmerk 'Made Green in Italy', een certificering die producten van hoge milieukwaliteit erkent.

't Kaaspunt naar Van Breukelen Kaas

De ondernemer van het Kaaspunt in Oosterhout is recentelijk gestopt met zijn activiteiten. Familiebedrijf Van Breukelen Kaas uit Woerden zal de activiteiten van de winkel voortzetten zodat Oosterhout kan blijven rekenen op de lekkerste kazen en delicatessen.

Vragen over vakantie

De vakantie is voor de meeste mensen weer voorbij. Voor werkgevers leveren vakantieperiodes niet zelden behoorlijke uitdagingen op. Roostergaten en juridische vraagstukken meestal. En die laatste zijn er best veel voor een onderwerp dat eigenlijk zo gewoon is.

Wat moet je nu doen met een werknemer die verlof vraagt, terwijl hij onvoldoende vakantie opbouwde?

Mag de werkgever een vakantieverzoek afwijzen? Wanneer dan?

En als de werknemer ondanks de afwijzing toch gaat? Of langer wegblijft dan afgesproken? Ontslag?

Hield de werkgever de opbouw van vakantiedagen trouwens wel goed bij? En hoezo opbouw, de werkgever betaalde de oproepkracht altijd zijn vakantiedagen uit?

En hoe zat het nu weer met verval of verjaring van vakantiedagen?

Mag je vakantiedagen trouwens wel uitbetalen aan een werknemer met een vaste arbeidsomvang?

En wat betaalt een werkgever dan precies uit? Bij een oproepkracht? Ook onregelmatigheidstoelagen?

Of als de werknemer zich tijdens vakantie ziekmeldt? Wat moet ik met die werknemer die uit dienst gaat met een negatief verlofsaldo?

Zomaar wat vragen over vakantie. Het is niet altijd gemakkelijke materie, soms hangt het antwoord nogal af van de precieze omstandigheden. Het is in ieder geval een goed idee om onduidelijkheden eens te bespreken en zo mogelijk op te lossen. Heeft u ook juridische vragen over vakantie? Aarzel niet te bellen!

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



Profiteer van het Vakcentrumlidmaatschap

Belangenbehartiging

Lokaal, regionaal, nationaal en Europees

Advies

Vakcentrum Bedrijfsadvies

Bedrijfsjuridisch advies

Bedrijfseconomisch advies

Franchise advies

Diensten

mmm lekker werken

Toolkit personeelswerving

Vakcentrum ZorgPortaal

Risico-Inventarisatie en Evaluatie (RI&E)

Interne en externe vertrouwenspersoon

Huurlersvariant ROZ modelhuurovereenkomst

Huurbemiddeling

Lokale ondersteuning:
De Nieuwe Winkelstraat en Lokaal Retailbelang

Vakcentrum Impact Monitor Duurzaamheid

CO2-Rekentool

Subsidies en regelingen

Duurzaam. Energie. Besparen. (DEB)

Duurzame retail van de toekomst

Samen Digitaal Veilig

Winkeldieven betalen (vergoeding bij winkeldiefstal)

Waarschuwingregister Detailhandel

Kennis en inspiratie

Certificering Foodspecialiteitenwinkels

Nationale Competities voor foodspecialiteitenwinkels

Retailagenda

Retail Insiders

Shopping Tomorrow

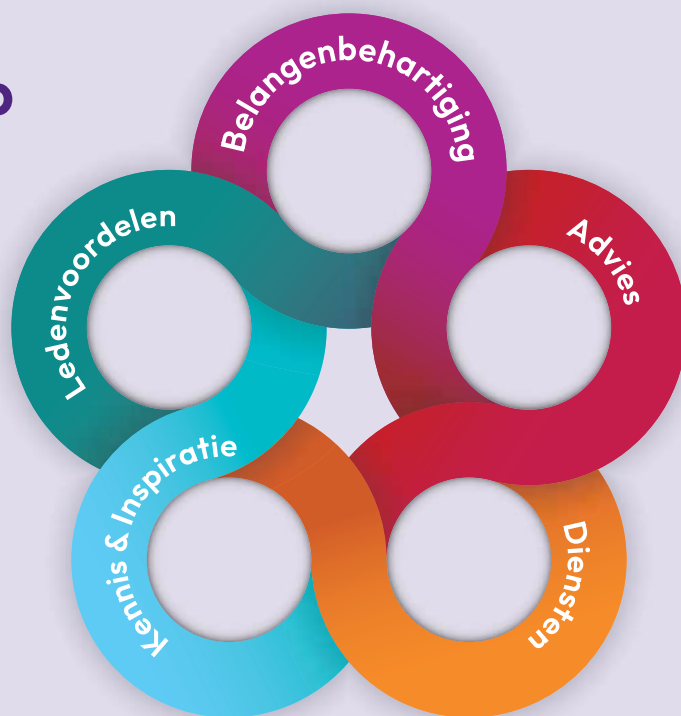
Vakcentrum Expertise Dossiers

Opleidingen en (online) trainingen

Ledenbijeenkomsten

Vakbeurs Foodspecialiteiten

Vakcentrum ledeninformatie



Ledenvoordeel

Artikelbeveiliging

Betaalterminals en kaartacceptatie

Bedrijfshulpverlening BHV

Goedkoper tanken of laden

Voordelig muziek afspelen

Vakcentrum Energiecollectief

Duurzaam energie besparen

Veilig inloggen met eHerkenning

Digitale HACCP-registratie

Hygiënecode

Cyberverzekering

Klantentevredenheidsonderzoek

Lederverlichting

Medewerkerstevredenheidsonderzoek

Voldoet u aan de AVG-verplichtingen?

Salarisservice op maat

Verzekeringen

Online groeien? Vakcentrum helpt bouwen



vakcentrum.nl/expertise

Scan de QR-code
voor meer informatie

Succesfactoren voor toekomstbestendige speciaalzaken

Wat maakt een voedselspeciaalzaak succesvol? Hoe toekomstbestendig zijn speciaalzaken in een snel veranderend retaillandschap? Een nieuwe benchmarkstudie van SEO Economisch Onderzoek – in opdracht van het Vakcentrum, Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS) en de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV) – toont aan: de zogenoemde ‘koplopers’ onderscheiden zich door scherpe keuzes, vakmanschap en een consequente focus.



Ambachtelijke slagerijen, kaasspeciaalzaken, visspecialisten, koffie- & theewinkels, biologische winkels en delicatessenzaken leveren niet alleen kwaliteit en service, maar dragen ook bij aan een divers en duurzaam voedselaanbod in de buurt. Maar tegelijk staan ze onder druk: stijgende kosten, personeelstekorten en veranderend consumentengedrag dwingen tot scherpere keuzes.

Deze studie brengt op basis van enquêtes, CBS-data, gesprekken en clusteranalyse in kaart wat koplopers anders doen dan hun collega's – en wat andere ondernemers daarvan kunnen leren.

Prijsstrategie: kwaliteit mag wat kosten

In plaats van prijsconcurrentie kiezen koplopers voor een strategie gebaseerd op kwaliteit, exclusiviteit en merkwaarde in plaats van alleen op kosten gebaseerde prijs. Klanten zijn bereid meer te betalen – mits de beleving en het vakmanschap dit rechtvaardigen. Een te lage prijs kan zelfs schadelijk zijn voor het imago van de producten of de winkel.

Koplopers halen gemiddeld een jaaromzet van bijna een miljoen euro met slechts zeven fte. Het geheim? Geen overdaad aan personeel of vloeroppervlak, maar een efficiënte bedrijfsvoering waarin elke medewerker waarde toevoegt. “Het draait niet om het grootste team of de grootste winkel, maar om maximale waarde per persoon,” aldus de onderzoekers.

Koplopers kiezen bewust voor een strategische locatie – vaak in binnensteden of levendige wijkcentra – en zijn minder afhankelijk van toevallig winkelend publiek of supermarktbezoekers. In plaats daarvan bouwen ze aan een trouwe klantenkring. Hun winkels zijn kleiner (gemiddeld 79 m²), overzichtelijk en gericht op een kernassortiment dat past bij hun identiteit.

Kwaliteit boven kwantiteit – in assortiment én personeel

Koplopers onderscheiden zich door een focus op kwaliteit, exclusiviteit en merkwaarde. Klanten zijn bereid meer uit te geven voor producten als het vakmanschap en de beleving dit waarmaken. Koplopers werken vaker samen met lokale leveranciers en producten en maken gebruik van een lokale bezorgservice. Daarnaast nemen ze ook vaker deel aan duurzame projecten in de regio. Tegelijk investeren deze ondernemers in hun team: vaste contracten, betere arbeidsvoorwaarden en laag personeelsverloop zorgen voor stabiliteit, betrokkenheid en herkenning op de winkelvloer.

Waar andere winkeliers inzetten op zichtbaarheid via sociale media, campagnes of influencers, bouwen koplopers aan hun reputatie via beleving in de winkel, mond-tot-mondreclame en klantvertrouwen. Duurzaamheid is een vanzelfsprekend onderdeel van de bedrijfsvoering – zoals lokaal inkopen of verspilling tegengaan – maar wordt zelden als los verkoopargument gebruikt.

Vijf lessen voor de sector

De benchmarkstudie identificeert vijf succesfactoren van de koplopers:

- Consistente keuzes en heldere identiteit
- Hoge omzet en winst per fte
- Sterk personeelsbeleid, gericht op continuïteit
- Klantgerichtheid en kwaliteit als prijsstrategie
- Regeren is vooruitzien, kijk verder vooruit.

De studie laat zien dat succes in deze branches geen toeval is. Ondernemers die durven te kiezen voor focus, kwaliteit, strategische prijsstelling en betrokken personeel, hebben de meeste kans op continuïteit en groei. “Niet harder werken, maar slimmer werken”, aldus de onderzoekers.





John de Goey en Coen van Riet.

John de Goey en Coen van Riet

Woerdense Kaaskoning wordt steeds meer landelijk

Op 23 mei trad Coen van Riet aan als de achtste Kaaskoning van Woerden, waarmee hij de scepter overnam van John de Goey. Wat betekent dit koningschap voor Woerden en de kaaswereld?

“Mijn vader was in 2015 de eerste Kaaskoning van Woerden. Voor hem was dat een hele eer”, vertelt John de Goey. Zelf heeft hij deze zomer het stokje overgedragen aan Coen van Riet, terwijl zijn vader in 2016 het koningschap overdroeg aan Jos van Riet, de oom van Coen.

Hoe is in Woerden het fenomeen kaaskoning ontstaan?

John de Goey: “Ik weet het nog goed. Men wilde Woerden als kaasstad meer op de kaart zetten. Je hebt Gouda, je hebt Alkmaar, dat zijn prachtige mooie kaassteden, met een historisch handelsverleden. Daar gebeurt feitelijk weinig in de handel. Kaas ligt in Nederland vooral in Woerden en in Bodegraven te rijpen. Kaas is belangrijk voor Woerden, er zitten hier heel veel kaasbedrijven. Dat zijn goede, mooie, positieve familiebedrijven. De toenmalige burgemeester Victor Molkenboer was toen net aangetreden. Hij was een aanjager in het proces om kaasstad Woerden te promoten en vanuit de gemeente kwamen er fondsen vrij om die promotie te ondersteunen.”

“De titel kaaskoning is symbolisch, maar ik heb het zelf ook ervaren als een eretitel en een bevestiging voor wat je betekent en hebt betekend voor de kaashandel en voor de stad. Ik was de zevende kaaskoning, Coen is de achtste, en alle kaaskoningen die we hebben gehad hebben hun sporen verdiend in boerenkaas en Hollandse kaas.”

Coen van Riet: “Het fenomeen is geüpgraded. Ik ben de eerste ‘Hollandse’ kaaskoning, waarmee het breder is getrokken. We willen het ook meer

Coen van Riet

... is derde generatie ondernemer bij De Kaasrijper, onderdeel van Kaashandel C.J.S. van Riet. Coens opa is ermee gestart in 1934. Kaasrijper, want het gaat (net als bij De Goey) om veel meer dan handel alleen. Het rijpen van kaas is een ambacht. Vanaf 1978 gaat de gemeente Woerden de grote pakhuizen weren uit de binnenstad en start ook Van Riet met grote pakhuizen op de bedrijventerreinen buiten het centrum. De vader (Cor) en de oom (Jos) van Coen nemen het bedrijf over en splitsen het op. In 1996 komt Coen in de zaak, en op dat moment komen beide delen weer samen. Jos van Riet gaat dan verder als kaasambassadeur en wordt in 2016 verkozen tot de tweede kaaskoning.

landelijk trekken. De bekendmaking van de nieuwe koning is elk jaar gekoppeld aan het opmaken van de oude kaas van het voorgaande jaar. En van de Graskaasdag, de start van het graskaasseizoen, al jaren bekend om de Amerikaanse veiling van diverse bijzondere kazen voor het goede doel. Ook het Vakcentrum is erbij betrokken voor de publiciteit. Van oudsher was de eretitel ‘kaaskoning’ er voor de Woerdense kaashandel, nu is het dus breder.”

Wat doet het fenomeen kaaskoning voor de kaas en voor Woerden?

De Goey: “Het is goed voor je bedrijf, het geeft bekendheid aan Woerden en de kaas. Het kost je ook tijd, en dat is helemaal niet erg.”

John de Goey

...is algemeen directeur van De Goey Kaas. Vader Jan de Goey komt van een kaasboerderij en zet in de jaren '60 een kaashandel op, met in 1969 het eerste geconditioneerde kaaspakhuis van Woerden, en veel later het eerste geautomatiseerde kaasrijpingspand. John gaat vanaf zijn twaalfde het verkoopvak leren op de markt. (“Vroeg opstaan! Want tussen 5 en 9 leer je meer dan tussen 9 en 5.”) Na de havo doet hij deels de Detailhandelsschool en gaat in verschillende winkels werken. Voor zijn achttiende verjaardag laat zijn vader hem al ondernemen in vier winkels, maar al snel stapt John terug in de handel. In 2005 neemt hij het bedrijf van zijn vader over. In de loop der jaren breidt hij de handel sterk uit, met dienstverlening voor derden.



Oktober 2024: vijf voormalige kaaskoningen, vlnr: Jan de Goey, Jos van Riet, Cees Verburg, Daan Treur en John de Goey, en toenmalig burgemeester Victor Molkenboer van Woerden.




VICTORINOX

GEMAAKT VOOR DE PERFECTE SNEDE

Het tomatenmes in nieuwe kleuren. Professionele scherpte. De vlijmscherpe kartels zorgen voor een perfecte snede, zelfs bij fruit en groenten met een zachte schil.

De nieuwe kleuren zijn verkrijgbaar bij Delmo Groothandel, uw leverancier voor alles wat u als kaas professional nodig heeft. Voor verkoop in de winkel zijn er nieuwe displays beschikbaar. Vraag naar de voorwaarden bij uw vertegenwoordiger, via onze binnendienst of via de website.

Het tomatenmes met uw eigen bedrijfslogo?

Vraag naar de mogelijkheden via uw vertegenwoordiger of onze binnendienst.



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

Van Riet: "Het is een erkenning voor je vakmanschap en je toewijding."

De Goey: "De verkiezing van de volgende kaaskoning wordt bepaald door een commissie van vier, waarin de burgemeester zitting heeft, met een vakjournalist, de aftredende kaaskoning en marketingadviseur Nieck Engelhard, die veel voor de promotie van Woerden doet."

Wat deed het met jullie toen jouw vader en jouw oom kaaskoning werd?

De Goey: "Ik was trots op mijn vader. Hij was toen al tien jaar gepensioneerd. Hij had toen al geen belang meer in de handel, maar was er nog steeds vanaf de zijlijn bij betrokken. Het was voor hem een eer en hij heeft het met verve aangepakt. Tegenwoordig houdt het wel wat meer in dan in dat eerste jaar." Van Riet: "Voor mij was het een bevestiging van zijn toewijding. Die mannen zijn heel actief geweest in de handel. Als er iemand een warm hart voor kaas heeft, dan zijn dat Jan en Jos."

Is het een verrassing wanneer je gekozen wordt?

Van Riet: "Jazeker, een heel grote verrassing. Ik had andere mensen in gedachten die voor mij eerder voor het koningschap in aanmerking zouden komen. Ikzelf hoorde het pas op het moment van bekendmaking. Ik moest van het Culinaire Kaasplein naar binnen worden gelokt om erbij te zijn. Op een gegeven moment heb je dan wel iets door, omdat er wel veel bekenden uit mijn privékring aanwezig waren. Je familie wordt achter jouw rug om ingeseind om erbij te zijn. Net als met een koninklijk lintje."

Het veilen van de oude kaas is ook onderdeel van de festiviteiten. Wat is dat?

Van Riet: "De oude kaas moet eerst op, heet het. Voordat de Graskaasdag kan beginnen moet eerst de oude kaas op. Elk jaar wordt er van de graskaas een groot wiel van 150 kilo gemaakt en geveild. Die kaas moet een jaar lang rijpen om een beetje kracht te krijgen. Het jaar daarop wordt hij aangesneden en geproefd bij het aantreden van de nieuwe koning. De opbrengst van de veiling komt ten goede aan een maatschappelijke organisatie."

Een paar jaar terug was Cees Verburg de kaaskoning. Hij koos voor een recordpoging in het Guinness Book of Records, 's werelds grootste kaasplank, op het Kerkplein in Woerden.

De Goey: "Dat heeft hij toen heel goed gedaan."

Van Riet: "Het was voor het eerst dat de kaaskoning zoiets groots heeft opgezet, omdat Woerden toen 650 jaar stadsrechten vierde. De burgemeester had bij dat jubileum gevraagd: 'Wat doet de kaasbranche?' Toen heeft Cees Verburg als kaaskoning deze activiteit bedacht als onderdeel van een jaar lang feestelijke activiteiten."

Dit jaar ging de bekendmaking gepaard met een Culinaire Kaasplein, met een vergelijkbare uitstraling als die grootste kaasplank. Tussen Cees Verburg en John de Goey zat nog een andere kaaskoning. Heeft die ook zo'n bijdrage willen leveren?

De Goey: "Jazeker, dat was Daan Treur. Hij heeft een groot kaasbuffet tijdens de Nieuwjaarsreceptie van de gemeente verzorgd. Dat was zeer mooi gedaan, alleen kreeg het wat ➔



Kaaskoning Coen van Riet en burgemeester Monique Bonsen-Lemmers op het Culinaire Kaasplein.

CONEJO VERDE
Gentleman Series

Decanter

VIN MALBEC 2024
Mendoza Argentina



19  87
JOS RIJNAARTS
WIJN SPECIALISTEN

Wil je ook meer wijn verkopen?

Jos Rijnaarts heeft een enorme keuze uit betaalbare, lekkere en onderscheidende wijnen en geschenken.

Tel.: 072 511 85 37 - info@jr.nl



Het Culinar Kaasplein, aan de vooravond van de Graskaasdag in Woerden.

minder media-aandacht omdat het een besloten bijeenkomst was. In mijn jaar heb ik bij het afscheid van de burgemeester in februari, tien mooie kazen geselecteerd met 'Molkenboer' als label erop en zijn foto erbij. Coen heeft ze gesneden en verpakt. Die zijn in het Woerdense kaaspakhuis verkocht aan de consument."

Van Riet: "In Woerden heeft dat waarde, 'Molkenboer', maar landelijk zegt dat niets. Er is dan ook geen echt merk van gemaakt."

De Goey: "Daarnaast hebben we dit jaar bij de start van het Graskaas-seizoen het Culinaire Kaasplein georganiseerd. Ik wilde graag net iets als die grootste kaasplank, met eenzelfde uitstraling. Dus hebben we kaashandelaren en bedrijven benaderd om hun mooiste, exclusieve kazen te presenteren en te laten proeven aan de consument."

Wordt zo'n groot evenement de nieuwe standaard?

De Goey: "Met hulp en steun van alle andere kaashandelaren in Woerden ga ik door met de organisatie van het Culinaire Kaasplein, buiten het kaaskoningschap om."

Van Riet: "Ik heb - ook met veel hulp - op 13 september de Woerdense Kaasreunie georganiseerd. Daarvoor is iedereen uitgenodigd die in Woerden iets met kaas heeft. Die dag was het Open Monumentendag, en de Kaasmarkt Woerden bestaat dit jaar 140 jaar. Na veertig jaar is er een Kaasbel geïnstalleerd op de markt, en die bel is nu dus honderd jaar oud. Die heb ik bij mijn aantreden mogen luiden, samen met de nieuwe burgemeester van Woerden, Monique Bonsel-Lemmers. Voor deze bel is de monumentenstatus aangevraagd. Dat was nog wat kort dag, maar we hebben de bel wel alvast geëerd met verschillende festiviteiten. Daarnaast gaan we een kaasgalerie openen, die drie maanden blijft draaien. Hier worden foto's en attributen uit het rijke kaasverleden tentoongesteld. Een derde activiteit is dat we de veiling op de Graskaasdag breder willen trekken. Niet alleen de kaashandelaren in witte jassen, maar alle ondernemers worden uitgenodigd hiermee hun steentje te kunnen bijdragen aan een goed doel."

In Bodegraven is er een kaaskoningin. Is dat vergelijkbaar?

Van Riet: "De kaaskoningin van Bodegraven komt uit de boerenkaas. Het ene jaar is het een boerin-kaasmaakster, en het andere jaar is het de vrouw van een kaashandelaar. De opzet is anders."

De Goey: "Er is een andere cultuur in Bodegraven. Woerden werkt meer met consumentgerichte kaasactiviteiten. Het leent zich met het Kerkplein ook meer voor dit soort evenementen."

Zijn er genoeg kaasprofessionals in Woerden voor de kaaskoningen in de komende jaren?

Van Riet: "Jazeker. En het is al breder getrokken dan alleen Woerden. Cees Verburg heeft zijn pakhuis bijvoorbeeld in Bodegraven. Dus dat is al breder. We zullen het steeds meer landelijk trekken, vanuit Woerden." «

Kaaskoningen

1e	2015	Jan de Goey
2e	2016	Jos van Riet
	2017	Jos van Riet
3e	2018	Bas den Hollander
4e	2019	Rien van de Wijngaard
	2020	Corona
	2021	Corona
5e	2022	Cees Verburg
6e	2023	Daan Treur
7e	2024	John De Goey
8e	2025	Coen van Riet

Kaaslust, Veenhuizen:

Toch weer kaasmaken, in een werelderfgoed



Zelfkazende veehouder Jan Craens wordt na 25 jaar adviseur, schrijft een geweldig plan voor vervallen gebouwen in Drenthe, zet Veenhuizen ermee op de kaart en maakt inmiddels weer vijftien jaar kaas.

Wanneer generaal Johannes van den Bosch in het begin van de negentiende eeuw vanuit Batavia terugkeert naar Nederland valt hem de enorme armoede in de steden op. Hij komt met het plan voor de oprichting van een 'Algemeene armen-inrichting in het Rijk der Nederlanden door het vestigen eener landbouwende kolonie', de Maatschappij van Weldadigheid. In het dunbevolkte noordoosten worden vijf kolonies gesticht (en twee in het huidige België), waar arme stedelingen kunnen gaan werken en in hun eigen onderhoud kunnen voorzien. Een van die zogenoemde Koloniën van Weldadigheid is Veenhuizen.

Bijna tweehonderd jaar later, in 2007, zijn de restanten van deze noeste tijd nog te zien. De stenen voet van een molen, het vervallen gebouw van de maalderij, een graansilo en een kleine melkfabriek die later als graanpakhuis heeft gediend. En dan komt Jan Craens in beeld.

Voedingstechnoloog Jan Craens (72) start in 1975 als melkveehouder, en maakt zelf kaas op de boerderij (Hooidammerkaas). In 2000 verkoopt hij zijn bedrijf aan Henri Willig en gaat hij werken als adviseur en rentmeester. In 2007 krijgt hij een opdracht van de Rijksgebouwendienst om een herbestemmingsplan te schrijven voor enkele vervallen gebouwen in Veenhuizen. "Mijn idee was om hier ambachtelijke bedrijven in onder te brengen. In Duitsland, Italië en de VS zag ik hoe herstelde landgoederen plaats konden bieden aan oude ambachten, en dat zou hier ook mooi passen."



‘In de oude maalderij zou heel goed een kleine brouwerij passen’



In de winkel hangt een foto van de staat waarin Jan Craens in 2007 de oude melkfabriek aantrof.

Aantrekkelijk voor bezoekers

"Zo'n project als dit moet je voor consumenten aantrekkelijk maken. Het terrein ligt afgelegen, maar als er iets ambachtelijks te zien is, en je kunt er iets kopen en ook iets eten en drinken, dan is het leuk voor toeristen om er een bezoek te brengen. Eind jaren '10 zag je ook de opkomst van kleine artisanale brouwerijen. In de oude maalderij zou heel goed een kleine brouwerij passen. En een klein melkfabriekje heeft tegenwoordig geen zin meer, maar ambachtelijk kaasmaken kan wel. Zo is in 2010 brouwerij Maallust gestart, genoemd naar de oude naam van de molen. Ikzelf ben toen weer gestart met kaasmaken, met oude kuipen en een antieke kaaspers. De naam Kaaslust sloot mooi aan bij de geschiedenis en de brouwerij."

Naast de brouwerij staat de stenen voet van de oude molen. Het bovenstuk is ooit afgebrand en nooit meer opgebouwd. In de stenen voet is nu een cafetaria gevestigd: Piepers en

Paupers, waar de bezoeker terecht kan voor friet, kroketten, salades, broodjes en burgers. Bij de drankjes op de kaart staan ook de bieren van de brouwerij. Brouwerij, kaaswinkel en cafetaria hebben een mooie trekkracht voor de omgeving. “We zitten hier tussen grote steden als Groningen, Leeuwarden en Assen, en ook Duitsland is dichtbij. Veenhuizen is verder bekend van het gevangenis-museum. Rond 2010 trok Veenhuizen zo’n 150.000 bezoekers per jaar, dit jaar zitten we boven de 600.000. Deze gebouwen staan sinds kort op de Unescolijst van beschermd erfgoed, dat levert veel publiciteit. Daarnaast is er een boek versche-nen over Veenhuizen - ‘Het Pauperparadijs’ - waar ook een theaterstuk van is gemaakt, dat de bekendheid ook verder heeft vergroot.”

Goed plan

Maar de ideeën voor de kaasmakerij-met-winkel en de brouwerij komen uit de koker van Jan Craens. Dat is dan toch wel een goed plan geweest dat hij in 2007 voorlegde aan de Rijksgebouwendienst? “Ja, dat geloof ik toch wel; het plan was goed, maar het is ook wel héél goed gelukt, veel beter dan verwacht.” In 2018 maakt Craens al zo veel kaas, zeven dagen per week, dat hij besluit in Oosterwolde een nieuwe kaasmakerij te bou-

‘We verwerken 4000 liter melk per week’



Links het gebouw van brouwerij Maallust, rechts de voet van de molen, met cafetaria Piepers en Paupers. Op de achtergrond de kaasmakerij en de (grijze) graansilo.



Certificering

Naam: Kaaslust
Foodspecialist sinds: “Winkel sinds 2010, kaas-maker sinds 1975”
Gecertificeerd sinds: “2020”
Waarom gecertificeerd: “Ik vind het belangrijk dat dingen goed gaan, dat de puntjes op de i staan. Collega’s en inkopers komen hier op bezoek, dan moet je winkel ook tiptop in orde zijn.”
Sterk punt van de certificering: “Het houdt je bij de les. Het werk in de winkel loopt wel. Maar als je niet iemand hebt die dat af en toe checkt kan het ook snel verwateren.”
Kan de certificering nog beter: “Nee, zoals het nu gaat is het goed.”
Moet iedere foodspecialist certificeren: “Ik heb me altijd beziggehouden met het ontwikkelen van bedrijven. Mijn vraag is altijd: hoe kan het beter? Dat kun je ontdekken door naar col-lega’s te kijken, naar kosten, naar opbrengsten. Benchmarks. Daar kom je verder mee. Zo werkt dat met de certificering ook.”
Kan het kroontje van de certificering een keurmerk worden? “Dat zou kunnen, maar het vergt wel een behoorlijke inspanning om zover te komen.”

wen. Eind 2023 verkoopt hij de kaasmakerij in Oosterwolde aan Intercheese. Daar worden dan al zulke grote batches ver-werkt dat de kazen voor Kaaslust eigenlijk niet meer passen op die locatie. “Toen zijn we hier weer in het klein begonnen met onze eigen productie. Nu verwerken we hier in vijf dagen 4000 liter melk per week, tachtig kazen van vijf kilo per stuk. De helft van de omzet komt van onze winkel, de rest van de kaas gaat naar andere winkels en naar de horeca.”

De kaasmakerij zit in de zijvleugel van het pand. Het hoofd-gebouw bevat vooral de kaasopslag en twee werkplekken aan de ontvangsttafel. De winkel zelf zit ervoor, en is ongeveer 35 vierkante meter groot. Het assortiment bestaat uit de negentien kazen van het eigen Kaaslust-aanbod, bieren van Maallust, verpakte nootjes van NOIX en droge worstjes van Dreug. De bierkaas is gemaakt met een tripel van Maallust. Kaaslust werkt met twee mensen in de bediening en vier kaasmakers in de productie.

De plannen van Johannes van den Bosch hebben niet overal even goed uitgepakt, valt te leren uit het boek van Suzanna Jansen. Van den Bosch zelf wordt geëerd in het logo van Kaaslust, in de winkel en boven aan de gevel.

Kaaslust
Jan Craens
Hoofdweg 138
Veenhuizen
www.kaaslust.nl

Van Eccelpoel: 'Familie, ambacht en humor'

Natuurlijk, België ligt dichterbij Bourgondië dan Nederland. En dat lekker genieten gaat niet alleen over het restaurant, ook voor de thuiskok is het aanbod fraai. Heel bijzonder is de specialiteitenwinkel Van Eccelpoel: foodspecialist van de buitencategorie.



bijzondere producten, vakkennis en enthousiasme. Daar kwamen bij Leontine ook nog bij hard werken en een sociaal hart. Ze was vaak open van zeven uur 's ochtends tot middernacht, zodat bezoekers van de late film ook nog wat konden kopen. En van vele minderbedeelde klanten werden hun schulden kwijtgescholden.

Onder zoon Cha en dochter Delphine kon de winkel verder groeien, en inmiddels hebben de kleinzonen Jef van Eccelpoel (49) en Lawrence Vechter (47) de zaak overgenomen. Cha en Delphine zijn nog vaak op de winkelvloer te vinden. "De winkel is heel klein begonnen, en langzaam gegroeid tot wat het nu is", zegt Jef. "Net als onze oma en onze ouders zijn ook wij altijd koppig blijven vasthouden aan die kwaliteit", zegt Lawrence. "Ooit kwam er belangstelling van een grotere supermarktketen, maar dat werkt helemaal niet. Dan moet je gaan inleveren op kwaliteit. Sindsdien zijn ook wij alleen maar onze eigen weg gegaan."

Het eerste dat opvalt bij Van Eccelpoel is de grote eigen parkeerplaats met slagboom. Hier, net buiten het centrum van Herentals moeten veel klanten tegelijk terechtkunnen met de auto, want ze komen ook van ver, en nemen geregeld flinke hoeveelheden aankopen mee. En stap je uit, dan zie je gelijk: dit is geen gewone food-specialzaak...

Eigen weg

In 1948 begon Leontine Pelsmaekers hier een kruidenierszaak met 'exotische waren', met toen al een paar belangrijke uitgangspunten die tegenwoordig gelden voor veel van de betere speciaalzaken: absolute kwaliteit, artisanale,



'Ook wij zijn altijd koppig blijven vasthouden aan die kwaliteit'



Vvo naar 3000 meter

Die weg heeft geleid naar een delicatessenwinkel met een vvo van 2000 vierkante meter, met nog eens 1000 meter magazijn en 200 meter voor de keukens en de slagerij. Volgend jaar komt daar nog 1000 meter winkelvloer bij, waarin vooral de wijn nog veel meer ruimte gaat krijgen. Het enorme wijnaanbod ligt nu vooral in de wijnkelder, een schatkamer van minstens 200 vierkante meter waar ook de winkelklant rustig kan rondkijken. In die wijnkelder is alle gelegenheid om te proeven van het assortiment. Elke maand komen er alleen al in wijn zo'n 400 nieuwe flessen op tafel om te kijken wat er aan het assortiment kan worden toegevoegd. "Proeven is een zware stiel", heet het. Van Eccelpoel heeft vier sommeliers in dienst, voor inkoop, verkoop en ook gedistilleerd. Jef en Lawrence proeven zelf ook mee. "Ook hier geldt: kwaliteit is bepalend. Al hebben we een topwijn al jaren in het assortiment, als de oogst tegenvalt en de kwaliteit is niet naar wens, dan kopen we van dat jaar geen wijn in." Van Eccelpoel is interessant voor veel Europese wijnboeren, omdat het bedrijf onafhankelijk is,

maar wel groot genoeg is voor een flinke afzet. "Het gaat vaak niet over tien doosjes, eerder over tien pallets", zegt Jef. Ook laat het bedrijf zelf wijnen samenstellen onder eigen label, om in basiswijnen een constante kwaliteit en smaak te kunnen leveren. Van Eccelpoel levert veel wijn aan de betere Belgische horeca, wat zo'n reusachtig wijnaanbod mede mogelijk maakt.

Jef en Lawrence schatten dat er nu zo'n 10.000 producten in de winkel worden aangeboden. Dat zijn lang niet allemaal delicatessen. Een deel van de winkel bevat eenvoudige gangen met schappen voor bijvoorbeeld schoonmaakproducten; niet het assortiment waarvoor de klant naar Van Eccelpoel komt, maar makkelijk voor de klant als dat ook gelijk mee kan. De winkel heeft zo'n 250 verschillende leveranciers. Lawrence: "Dat is natuurlijk niet efficiënt, als bijvoorbeeld iemand enkel tien doosjes bosbessen komt brengen. Maar het is de manier om de beste kwaliteit te krijgen, en het liefst van lokale leveranciers. We hebben ook producten als olijfolie uit Spanje, maar dan vaak van kleinere producenten."



Van Eccelpoel heeft ongeveer honderd medewerkers, samen goed voor ongeveer veertig FTE.

Familie, ambacht, humor

Lawrence: "De winkel is gebouwd op drie pijlers: familie, ambacht en humor. Dat zijn drie kapstokken, die we meer gebruiken dan we zelf soms beseffen. Die drie woorden komen steeds terug in alles wat we doen. Die humor zit deels in de teksten boven de schappen, de namen van de afdelingen hebben vaak een kwinkslag, net als de verhalen op onze website." Jef: "Het is niet alleen humor, het is ook de gezelligheid in de winkel. We zijn heel serieus op kwaliteit en als het op ons werk aankomt, maar in de winkel gaat het om gezelligheid. Het moet er mooi uitzien, maar de sfeer mag ontspannen blijven."



Geen horeca

De winkel ligt vol met heerlijke producten, ingrediënten én kant-en-klare gerechten. Daar zou ook wat horeca bij kunnen passen, maar daar kiezen Jef en Lawrence bewust niet voor. Lawrence: "We hebben wel ooit tijdelijk elders een pop-up gehad, met ontbijt en lunch en een koffiebar met barista. Maar hier willen we het niet. Horeca is een vak apart. De druk op de keuken is al hoog en horeca legt die druk op bepaalde delen in de dag dan nog veel hoger. We hebben onze kwaliteitsstandaard en daar willen we aan vasthouden."

Herentals heeft 29.000 inwoners, en elke Belgische supermarktketen heeft in de stad een verkooppunt. Dat is een drukke bezetting, maar de stad neemt een centrale plek in in het gebied ten oosten van Antwerpen. Veel klanten komen dan ook van verderop. "Het is een trouwe clientèle", vertelt Lawrence.

Assortiment

Wie thuis drie sterren wil uiteten gaan, kan bij Van Eccelpoel terecht voor het hele menu. Brood in de bakkerij komt van een warme bakker elders, de patisserie is uit eigen keuken. De beenhouwerij wordt beleverd uit de eigen slagerij. De afdeling bier is aantrekkelijk; de Orval gaat hier per kratje (we zijn in België). Charcuterie komt deels van elders, deels komen producten uit eigen keuken (Leontines vlees-salade - een geheim recept - is tot ver buiten de Kempen bekend, meldt de website). Er zijn rijk gesorteerde afdelingen voor groenten en fruit en kaas. De traiteur-afdeling biedt vele maaltijden uit eigen keuken, en er is ook voldoende aanbod in vegetarische maaltijden en componenten. De prachtige counters voor vis en sushi, met zelfs een bak voor de kreeften, kunnen wedijveren met de beste visboer. Deze counters zijn alleen op woensdag tot en met zaterdag gevuld; kwaliteit gaat immers ook over versheid. Wijn is sowieso in België een veel beter ontwikkelde

‘We zijn serieus op kwaliteit, maar in de winkel gaat het om gezelligheid’

productgroep dan in Nederlandse supermarkten, maar ja, die kolossale wijnkelder hè. Tussen dit rijke aanbod is er ook een ruim assortiment in houdbare kruidenierswaren, en ook hier vallen de juweeltjes op. De mooiste oliën, azijnen, pasta's et cetera. Zelfs kaviaar in een aparte vitrine. ◀

Van Eccelpoel

Lierseweg 26
2200 Herentals
www.vaneccelpoel.be



lekker

500 restaurants, een nieuwe nummer **1**,
12 nieuwe namen in de top-100, **62** nieuwkomers,
340 pagina's, **47^{ste}** jaargang



Bestel via lekker.nl/bestel



35^{ste} Vakbeurs Foodspecialiteiten

De Vakbeurs Foodspecialiteiten is het belangrijkste evenement voor ondernemers die met de mooiste en beste producten en diensten willen werken. Wat ooit begon als een kaasbeurs voor kaaswinkeliers, is uitgegroeid tot dé grootste vers-vakbeurs van Nederland voor iedereen in de foodspecialiteitenbranche. Op 29 en 30 september bent u van harte welkom in Houten.

Ook dit jaar is de vakbeurs Slavakto geïntegreerd in de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Inmiddels telt de vakbeurs zo'n 300 exposanten. Opnieuw is het volledige tentoonstellingscomplex Expo Houten in gebruik.



Noviteiten-presentatie

Een van de belangrijkste redenen om de beurs te bezoeken is het zoeken naar nieuwe onderscheidende producten. Ook dit jaar is er de

verkiezing van de Beste Noviteit. Alle ingezonden noviteiten worden bij elkaar gepresenteerd op de vakbeurs.



Nationale kaaskeuringen NNKC

Tegelijk met de Vakbeurs Foodspecialiteiten wordt ook weer het Nederlands Nationaal Kaas-

keurconcours (NNKC) gehouden. Doelstelling van het NNKC destijds was bevordering van de vakkennis van personen, die zich bezighouden met of werkzaam zijn in de handel in kaas. Jaarlijks doen zo'n 650 deelnemers mee aan de NNKC-kaaskeuring. Het NNKC is daarmee één van de grootste vakwedstrijden in Nederland en in zijn soort uniek in de wereld. Niet het product wordt gekeurd, maar het vakmanschap van de persoon wordt gekeurd! De feestelijke prijsuitreiking vindt plaats op 9 oktober, met medailles in verschillende deelnemersgroepen. Dan wordt ook de beste keurder van allemaal bekendgemaakt, de winnaar van de Gouden Kaasboor. Voor meer informatie en inschrijving: www.nnkc.nl, info@nnkc.nl



Slavakto-vakwedstrijden

De Slavakto-vakwedstrijden richten zich dit jaar op de borrelplank. Eén centraal thema in vijf smakelijk categorieën: Charcuterie-plank; Kaasplank; Vega of vegan plank;

Tapasplank; en Vrije categorie. Deze vakwedstrijden zijn ook toegankelijk voor versspecialisten uit andere ambachtelijke versbranches.

Mooiste Kerstpakket 2025

Ook is er weer een wedstrijd voor de beste eindejaarsgeschenken boordevol lekkernijen, streekproducten en creativiteit. Het Mooiste Kerstpakket van Nederland wordt deze beurs gekozen. De winnaar ontvangt naast de titel 'Mooiste Kerstpakket 2025' ook een trofee, officiële oorkonde, persbericht en een professionele promotievideo. De deelnemers staan opgesteld in hal 1.

Gratis entree, wél aanmelden

De toegang tot de Vakbeurs Foodspecialiteiten is gratis voor foodprofessionals. Bestel uw tickets op www.vakbeursfoodspecialiteiten.nl en wees verzekerd van een onvergetelijke ervaring vol culinaire hoogstandjes.

Locatie: Expo Houten, Meidoornkade 24, Houten.

Geopend:

maandag 29 en dinsdag 30 september van 12.00 tot 22.00 uur.



De Vakbeurs Foodspecialiteiten wordt mogelijk gemaakt door het beursteam. Vlnr: Evelien de Ruijg, Rick Brantenaar en Saskia Brattinga.

Noviteiten 2025

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 2025. De winnaars worden op maandagavond 19.30 uur bekendgemaakt. Bezoekers kunnen alle noviteiten tijdens de gehele beurs bezichtigen.

Agave chili paste

Proef deze award-winning chili paste. Chef Nicole's Agave Chillli Crisp combineert Aziatische crispy chili traditie met Arubaanse smaken van piment, kaneel en citrus. Deze dikke, smeerbare paste bevat knapperige stukjes chili, knoflook, sesam en ui, gezoet met habanero agave. Perfect bij oude kazen, gesmeerd op ambachtelijk brood of als dollop op gegrild vlees.

Trouble and Spice, stand 22



Ambachtelijke mosterd

Mosterd van De Ster met vier unieke smaken: zachte mosterd, straffe graantjesmosterd, extra mosterd en honingmosterd. Ambachtelijk gemalen op steen, volgens een oud familie recept en met uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Mostermakerij De Ster, stand 37



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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Appel-stoofpeer sap

Deze Appel-Stoofpeer met een snufje kaneel is een unieke, 100% pure smaakvariant die warme winterherinneringen tot leven brengt. Een zacht-kruidige traktatie van appelsap, perensap, zwarte bes en kaneel. Heerlijk koud, maar ook lekker tijdens koude herfst- en winterdagen. Perfect voor de feestdagen, kerstpakketten of een proeverij vol nostalgie.

'sLandsBeste, stand 124



Authentieke mezzinas

Deze Mezzinas van Granoliva kennen authentieke recepten en geven jouw gerechten extra karakter. Pittige Salsa Tomaat-Paprika – Matbucha; rijke kruidige Houmous Ras el Hanout & Abrikoos; en frisse Yoghurt dip Munt, Citroen & Za'atar – Labneh. Gebruiksklaar, plantaardig en veelzijdig: Mezzinas geeft elk aperitief, broodje of gerecht een onderscheidende mediterrane toets.

Granoliva, stand 271



Automatische kruidenweger

Autogram is een automatische kruidenweger die volledig receptgestuurd werkt. Kies een recept en Autogram doseert de juiste hoeveelheden kruiden. Dankzij slimme ingrediënt-herkenning zijn fouten uitgesloten: altijd het juiste ingrediënt, altijd de juiste dosering. Het resultaat is constante kwaliteit, tijds-winst en nul verspilling.

BHH BV, stand 159



Beef Wellington-chips

In Groot-Brittannië eten ze heel graag Beef Wellington tijdens Kerstmis. Heerlijk met een goede jus (gravy). Met deze chips kun je tijdens je kerstborrel een bijzondere knipoog naar kerst maken. Ook verkrijgbaar in de smaken Boxing Day Curry, Spicy Prawn Cocktail en Peri Peri Christmas.

Brauer Food, stand 113



Biologisch afbreekbaar pipet

Biologisch afbreekbare pipetten met Gkazaras olijfolie. Van zeewier voor eenmalig gebruik. Door de kracht van de natuur te benutten, dragen we bij aan het herstel van de planeet. Een innovatie die nog relatief onbekend is en te weinig wordt toegepast. Help ons deze oplossing op te schalen. Kleine moeite, grote impact, one squeeze at a time!

Gkazaras Olijfolie, stand 254



Biologisch druivensap

Schulp heeft het biologische assortiment uitgebreid met Schulp Bio Druif 750ml en 200ml. Schulp puur druivensap is een blend van de rassen Merlot, Sangiovese en Lambrusco. Het sap heeft een diep donkerrode kleur en een karakteristieke zacht zoete smaak. Uiteraard 100% puur vruchtensap, dus zonder enige toevoegingen.

Schulp Vruchtensappen, stand 241



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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Blauwe cacaokaas

Gemaakt in de kaasmakerij van Molenschot, waar de Goudse kaasreceptuur van oudsher wordt verrijkt met de bekende Franse roquefortschimmel. Aan deze volmelkse blauwaderkaas worden tijdens de bereiding knapperige, aardse cacaonibs toegevoegd. Het resultaat is een unieke smaakcombinatie: de zachte romigheid van Gouda, het licht prikkelende van de blauwader en het pure, aardse karakter van cacao.

Vandersterre Holland, stand 116



Broodstrips schapenkaas

Deze knapperige, ambachtelijk gebakken breadstrips van Casa Vecchio Mulino hebben een verfijnde smaakcombinatie van schapenkaas en een subtiele hint van zwarte peper. Ideaal als premium borrelhapje of als smaakvolle aanvulling bij een kaasplank.

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Bruschetta met artisjok

Bruschetta Artisjok, Olijf en Tomaat combineert drie klassieke ingrediënten uit de mediterrane keuken tot een heerlijke, smaakvolle topping. Verrijkt met knoflook en kruiden. Ideaal als snelle en authentieke Italiaanse snack of als smaakvolle toevoeging aan andere gerechten. Perfect voor op een stokbroodje.

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Buffel uit de Peel

De buffelmelk van Vogels uit Deurne wordt door familiebedrijf Tebben uit Venlo tot twee varianten Buffelmozzarella verwerkt. Buffelmozzarella uit de Peel verwijst naar buffelmozzarella die is gemaakt van de melk van waterbuffels die in de Peel grazen. Romige smaak, puurheid en afkomstig van eigen bodem.

De Kaasfabriek, stand 204



Citroen-kokos-koek

Smeuïg koekje met citroencrème en kokos. Een lichtbruin, rond gebakje met een heerlijk smeuijg bite en een frisse, zoete citroenvulling (14%). De romige citroencrème zorgt voor een perfecte smaakbalans. Als finishing touch is het koekje bestrooid met een subtiele laag kokos, voor een extra verfijnde smaakbeleving. Een mooie aanvulling op het Italiaanse cannoli assortiment!

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Fried Egg chips

Chips zoals je ze nog nooit hebt geproefd! Quillo chips met de smaak van gebakken ei. Een lekkere aardappelchip, gebakken in vierge olijfolie met zout uit het prachtige Sanlúcar, Andalusië. Glutenvrij en vegetarisch.

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Noviteiten 2025

Glühwein balletjes

Door de patissier gemaakte 'ballen' die oplossen in warme rode wijn (met of zonder alcohol) waardoor er de lekkerste Glühwein ontstaat die je ooit hebt gedronken. De tijd van lage kwaliteit standaard-Glühwein is voorbij. In een handomdraai creëer je de beste Glühwein die er bestaat.

Mates Spirits, stand 1



Groenteworsten

Deze nieuwe vega groenteworsten zijn de gewone vleesvervangers ver voorbij. Drie culinaire, biologische worsten van Brandt & Levie waarbij groente de hoofdrol speelt. Maaltijdvariatie voor iedere dag, met ieder een eigen wereldse twist: Italiaans, Aziatisch en Mexicaans. De volgende stap in hun missie meer mensen te inspireren beter én minder vlees te eten.

Brandt & Levie Worstmakers, stand 120



Harde grotkaas

Kaltbach Rustic is Zwitserse, grotgerijpte harde kaas, volvet, gemaakt van gepasteuriseerde melk, minimaal 48% vet in droge stof. De kaas is 6 maanden gerijpt in de 22 miljoen jaar oude Kaltbach-zandsteengrot. Pittig met subtiele fruitige tonen. Stevige textuur en een constante hoge kwaliteit. Een geweldige toevoeging aan elke kaasplank.

Emmi Bettine, stand 7



A wooden tray filled with an assortment of cheeses, including brie, cheddar, and blue cheese, along with fresh strawberries and small jars of jam.



A Polaroid photograph of a crowded indoor event, likely a Christmas party. People are seated at tables, and a large Christmas tree is visible in the background. The photo is mounted on a green background.



Beleef de wereld van geitenkaas bij ons op de boerderij, u kunt het zien van gras tot kaas! Tot ziens!



mèkkerstee
MET ZORG VOOR MENS, DIER & NATUUR

Hofdijksweg 34, Ouddorp www.demekkerstee.nl

Standen **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

DEEGE WERST **HOLLANDS KALFSVLEES**

Noviteiten 2025

Nieuwe Proast kaasdips

Ontdek vier nieuwe smaakmakers van Proast die elke borrelplank, maaltijd of barbecue naar een hoger niveau tillen. Cumberland saus bij wild, paté, gevogelte of kaas; Vijgen Mosterd kaasdip; Rode Paprika dip bij kaas, kip, vis of groenten; en Mango Chutney bij gerijpte kazen, op sandwiches of over warme brie. Vier smaken, eindeloze combinaties!

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Noten bij de tapas

Tapas Noten zijn een luxe snack vol smaak en karakter. Ambachtelijk geroosterde cashews, amandelen en pinda's, verrijkt met échte stukjes kruiden, specerijen en andere pure ingrediënten. Een authentieke tapaservaring voor de borrel, feestje of tussendoormoment. Een perfecte balans tussen gemak en verfijnde smaak.

De NotenBeurs, stand 302



Posterprinter

Zelf posters printen? Met de Canon posterprinter maak je van A5 tot A1 kleurrijke full-color posters in professionele kwaliteit. Groot formaat, kleine kosten!

Van Erkel Winkelmateriaal, stand 294



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in hal **3 en 4**.

Puur fruit snoep

FrutaPura snoepjes zijn vrolijke, fruitige blokjes gemaakt van maar liefst 96 - 98% puur fruit – zonder toegevoegde suikers, kleur- en smaakstoffen of conserveringsmiddelen. Ze komen in heerlijke smaken zoals sinaasappel, appel en bosbes. Deze compacte fruitblokjes zijn een gezond alternatief voor snoep en ideaal voor onderweg, op school of tijdens het werk.

FrutaPura, stand 148



Rijke bouillons

Deze rijkgevulde bouillons zijn de perfecte basis voor wie bewust en smaakvol wil genieten. Of je nu kiest voor de krachtige Beef Bone Broth, rijk aan collageen en proteïnes, of de zachte Chicken Curcuma, verrijkt met kurkuma en natuurlijke voedingsstoffen. Beide varianten zijn 100% natuurlijk, glutenvrij en vetarm. Een ideale opkikker en een gezonde break.

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Roodflora kaas

Mathilde's Kaas maakt naast witschimmelkaas Fransje nu ook iets nieuws: een roodflorakaas. Een iets grotere kaas met dezelfde diepgang in smaak en romige structuur als Fransje, maar dan met die typische roodflora aroma's die de kaas een uitgesproken smaak geven. Romig, vol, fris en een beetje pittig. Bijgaande foto is gemaakt tijdens de ontwikkeling van de nieuwe kaas, dus is geen exacte weergave. Benieuwd naar wat het is geworden? Kom vooral langs!

Mathilde's Kaas, stand 12



Spaanse patés

Don Gastronom brengt de rijke smaken van Spanje naar jouw assortiment met een verfijnde selectie ambachtelijke patés. Gemaakt volgens traditionele recepten en met hoogwaardige ingrediënten. Variërend van romige paté van eend tot verrassende combinaties met vijg, truffel of paprika. Perfect als luxe borrelhapje, bij een tapasplank of als culinaire starter in de horeca.

Voets Specialiteiten, stand 400-442



Spaanse schapenkaas

Flora & Rijo Quesos is een ambachtelijke kaas uit La Mancha, gemaakt van rauwe schapenmelk. Verfijnd met natuurlijke korst. Vijf maanden na uitharding wordt de kaas een maand lang geïnjecteerd met rode wijn. Hierna wordt de korst bedekt met een laag eetbare bloemblaadjes. De combinatie van rijping nuance van wijn en aangename bloemen zorgen voor een absolute topper!

De Kaasfabriek, stand 204



Stroopwafelrotsen

Deze ambachtelijke stroopwafelrotsen worden gemaakt met de beste chocolade van Callebaut, vermengd met stukjes stroopwafel met echte roomboter. De stroopwafelrotsen worden met de hand gemaakt met volle aandacht voor het product en dat proef je!

NOIX Notenatelier, stand 253



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in hal **3 en 4**.

Tartaar van fuet

Bij worstmaker Dreug zit er soms een 'misvormde' fuet in de productie, die echter nog steeds fantastisch smaakt. Zo'n worst krijgt een tweede leven in Fuet Tartaar. Fijn gesneden, vol smaak en verrassend veelzijdig: heerlijk bij de borrel, op een toastje of gewoon als broodbeleg. Geef hem een eigen twist met augurk, kappertjes, of mosterd en manchego of. crispy chili oil.

Dreug, stand 284



Tiramisu-kit

Maak zelf overheerlijke tiramisu, precies zoals de Italianen dat kunnen! In deze kit vind je alle ingrediënten om het lekkerste dessert met mascarpone, koffie en lange vingers op tafel te zetten. Steel deze kerst de show. Ook erg leuk om cadeau te doen.

Brauer Food, stand 113



Truffel-geitenkaas

De Alphenaar zachte, gerijpte geitenkaas rol met truffel heeft een frisse, zachte, romige smaak. De smaak varieert van zacht romig en stevig (bij jong) tot pittig en romig (bij volledige rijping). Deze gerijpte geitenkaas wordt op een ambachtelijke manier bereid van 100% gepasteuriseerde geitenmelk. Perfect voor in de salade, op brood of uit de oven.

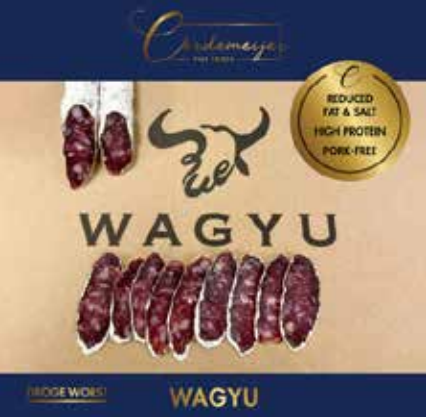
DeJong Cheese, stand 178



Wagyu-worst

Deze Wagyu Droge Worst is gemaakt van het uitzonderlijk mals en smaakvol vlees van Wagyu-runderen. Door de langzaam gerijpte bereiding volgens traditioneel recept ontstaat een unieke, volle smaak en een zijdezachte bite die direct opvalt. Het vet- en zoutgehalte ligt aanzienlijk lager dan bij de gemiddelde droge worst, terwijl het eiwitgehalte hoger is. Claims: "Reduced fat" en "Reduced salt".

Cordemeijer Fine Foods, stand 126a



Weiderundworst

Deze Hollands Weiderund Droge Worst is gemaakt van zorgvuldig geselecteerd Hollands weiderund en langzaam gerijpt volgens een traditioneel recept. Het resultaat is een volle, rijke smaak met een perfecte bite, die ambacht en vakmanschap laat proeven. Het product bevat aanzienlijk minder vet, minder zout en meer eiwit dan de gemiddelde droge worst op de markt. Claims: "Reduced fat" en "Reduced salt".

Cordemeijer Fine Foods, stand 126a



Noviteiten 2025

Wereldgerechten in blik

Mixblik's wereldgerechten worden ambachtelijk gekookt en ingeblikt. De fabriek is ook een plek voor ontwikkeling, een sociale onderneming die nieuwe Rotterdamse vrouwen vooruit helpt door samen maaltijden te bereiden. Met zo veel mogelijk biologische en lokale ingrediënten en zonder conserveringsmiddelen. Zo proef je de gerechten zo puur mogelijk. Er zijn acht gerechten.

Mixblik, stand 246



Zwarte bes krachtsap

De Krachtsappen-lijn van Schulp kenmerkt zich door de functionele gezondheidseigenschappen van de sappen. Nieuw is Krachtsap Zwarte bes 750ml. Aan de zwarte bes (Ribes Nigrum) wordt een heilzame werking toegeschreven bij gewrichtsontstekingen, onder meer vanwege de rijke hoeveelheid antioxidanten die van nature aanwezig zijn in het sap.

Schulp Vruchtensappen, stand 241



Zwitserse Hollandse geit

La Swiss Perdu is een van oorsprong Hollandse geitenkaas die op jonge leeftijd "verdwaald is geraakt" in de Zwitserse kaasrijping. In Zwitserland wordt deze kaas behandeld op een soortgelijke manier als de Appenzeller. De korst wordt behandeld met zoutwater en een roodflora cultuur.

De Kaasfabriek, stand 204



Standinformatie

621 Ferments - stand 26

621 Ferments: makers van natuur-lijke Garums: smaakvolle, clean-label smaakmakers op basis van koji, zout en geüpcyclede ingrediënten. Ontwikkeld door de chefs van Restaurant Choux. Twee nieuwe producten: N°621 Dutch Shrimp Garum – een krachtige, zilte smaakmaker van Hollandse garnalen. En ons Umami Zout, op basis van koji, in vier smaken.



Aalshof - stand 402

Aalshof brengt het ei op een andere manier onder de aandacht, door hun heerlijke vers-ei pasta's! Deze pasta's zijn gemaakt van tarwemeel en schar-releieren in plaats van tarwemeel en water. Hierdoor verzadigd de pasta éxtra goed en plakt de pasta niet.



AlkmaarsGoud - stand 248

Proef het échte goud van Alkmaar! Bij de stand van AlkmaarsGoud ontdek je onze unieke kaaslijn: Jonge, Extra Belegen, Oude en Overjarige kaas – ontwikkeld samen met echte kaaskop-pen uit Alkmaar. Kom proeven, laat je verrassen en ervaar wat deze kaas zo bijzonder maakt!



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 450 vindt u in hal 3 en 4.

John Altman - stand 420

Kleurrijke en verrassende snacks. 100% natuurlijk, vegan, deels glutenvrij en duurzaam geproduceerd. Van sweet chili popcorn tot chocoladenootjes en linzenchips: elke snack zit boordevol smaak én is verantwoord. Gebaseerd op een hippie uit San Francisco die gratis snacks uitdeelde "to spread the love". Bezoek de stand en laat je inspireren!



AVN - Ambachtelijke Versdetailhandel Nederland - stand 245

AVN is de ondernemende brancheorga-nisatie voor vers- en boerderijwinkels. We zetten ons in voor een gezonde branche en helpen om jouw rendement te verbeteren.



Amoro - stand 252a

Amoro is dé specialist in het importe-ren en distribueren van hoogwaardige Italiaanse producten voor de horeca, groothandels, foodservice en retail. Met een passie voor kwaliteit en vakman-schap selecteren wij alleen de beste leveranciers uit Italië. Ons uitgebreide assortiment varieert van fijne vleeswa-ren, kazen en pasta's tot wijnen, oliën en zoetwaren.



Appeven fruitsappen - stand 438

Appeven fruitsappen staat voor puur en eerlijk sap, gemaakt van zorgvuldig geselecteerd fruit zoals sinaasap-pel en appel. Zonder kunstmatige toevoegingen zorgt Appeven voor een volle, authentieke smaak in elk glas. Ideaal voor ontbijt, lunch of tussendoor. Verkrijgbaar in diverse verpakkingen voor elk moment en gebruik.



Gebr. Baldauf - stand 202

Baldauf Kaas is de oudste kaasma-kerij van Duitsland/Beieren – traditie in de 5e generatie. Onze specialiteit zijn geaffineerde kazen, verfijnd met geselecteerde kruiden en bloemen. Een hoogtepunt in uiterlijk en smaak!



Barú - stand 439

Barú brengt magie tot leven in Diepenbeek, België, waar oprichters Gunther en Maarten hun fantasie de vrije loop laten. Wat daaruit ontstaat? Hemelse chocolade marshmallows met verras-sende toppings, eigenzinnige repen vol karakter en romige drankjes zoals chai en chocolademelk om bij weg te dromen.



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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Bedrijfsadvies Versambachten - stand 209

Bemiddeling in ver- en aankoop van sla-gerijen, productiebedrijven, poeliersza-ken en viszaken. Uw partner in verkoop van uw bedrijf of aankoop. Inmiddels alweer twee jaar op de markt en suc-cesvol met bedrijfsoverdrachten. Ik kom graag in gesprek, Cees van den Berg.



Van Beek Kaas - stand 112

Van Beek Kaas is een totaalleverancier voor Hollandse en buitenlandse kaas. Daarnaast zijn we sterk in handelspar-tijen waarvan we u graag een selectie willen tonen. Op onze stand zouden we u graag ontmoeten en nog meer vertel-len over ons assortiment.



Belloterra - stand 243

Belloterra behoort tot de top vijf van beste producenten van Ibérico ham in Spanje. Met DOP Los Pedroches en bekroond met o.a. de Great Taste Award. Bezoek onze stand en proef zelf waarom onze ham zo bijzonder is: puur vakmanschap, traditie en een onge-evenaarde smaak die wereldwijd wordt erkend.



Biostee - stand 2

Wij boeren van Biostee beseffen al járen hoe kwetsbaar onze omgeving is. Daarom boeren we al 25 jaar biologisch, en vergen we niet het uiterste van onze dieren en bodem. De teelt van kruiden-mengsels voor de koeien wordt afgewis-seld met biologische groenten voor de bewuste consument. Onze kaas is een prachtig sluitstuk van deze natuurlijke kringloop.



Bizerba Nederland - stand 258

Een breed hardware en software port-folio voor het efficiënt managen van uw winkel, bestaande uit wegen, afrekenen, etiketteren en snijden.



Black Olive Products - stand 304

Black Olive brengt pure Mediterrane smaak tot leven met ambachtelijk bereide delicatessen. Wat begon op de markt, groeide uit tot professio-neel geproduceerde lekkernijen die consumenten en ondernemers raken. Wij combineren passie, kwaliteit en aandacht in elk product. Van recept tot levering, zonder logistieke zorgen.



Standinformatie

Blue Olive - stand 266b

Blue Olive presenteert haar huidige assortiment én diverse nieuwe merken en producten, waaronder Zou't, nougat van Bakkershart, Italiaanse macarons, Fish Tales en Elin's Dippers. De merken die we via Life Is A Pintxo hebben over-genomen staan er natuurlijk ook!



Bodart - stand 157

Bezoek stand 157 van Bodart en ontdek er de Zwitserse bamix staafmixer die zo krachtig is dat je er zelfs ijs mee crusht. Ook voor een sneetje Belgische precisie ben je aan het juiste adres. De I-RON snijmachines zijn een staaltje hightech in een stijlvol design. Twee cutting edge merken, onmisbaar in de professionele keuken.



Boeremelk - stand 430

Boeremelk brengt het vakmanschap van Kempische ambachtsmannen tot leven in een unieke likeur op basis van volle, lactosehoudende melk. Met een Original maar ook smaken met Koffie en Chocolate is elke slok een volle verras-sing. Kom proeven op de vakbeurs en ontdek jouw favoriet!



Standinformatie

Boerenbont - stand 404

Al 175 jaar is Boerenbont het meest geliefde servies van Nederland. In samenwerking met Voets Specialiteiten presenteert dit iconische merk nu een smaakvol assortiment lekkernijen, perfect passend bij het Hollandse thema. Proef en beleef de rijke Nederlandse eet- en drinkcultuur in echte Boerenbont-stijl!



Bommel & Bommel delicatessen - stand 290

Bommel & Bommel delicatessen is totaalleverancier van zoete en hartige producten die uniek zijn. Producten voor dagelijks gebruik, een cadeau of als onderdeel van een (kerst)pakket. Assortiment: Balsamico, Chips, Confiture, Chocolade, Fudge, Kerstcakes, Koekjes, Nougat, Panettones, Chutneys, Kaasbegeleiders, Olijfolie, Dressings, Mosterd, Pasta, Visconserven, Patés, Zout. Nieuw: een lijn van crackers specifiek voor kaas gemaakt.



Bon Vivant In-site - stand 200a

Wil jij ook ontzorgd worden op het gebied van promotionele IT en marketing? Met ons brede dienstenaanbod adviseren en ondersteunen wij vers-ondernemers online en offline. Van complete pakketten tot losse afname; altijd flexibel aan de wensen van de ondernemer. Voor webshop, website, marketingadvies, social media, drukwerk, nieuwsbrieven etc.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplaatsje in hal 1**.
Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**.
Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Le Bonta di Nonna Pippina - stand 411

Dit merk betekent 'het beste van oma Pippina', authentieke smaken, culinaire vaardigheden van een Italiaanse grootmoeder: de geschiedenis van Zuid-Italië. Je vindt er de meest authentieke pasta's, pastasauzen, pastakruiden, tomaten, crackers, zoutjes en risotto. Voets Specialiteiten heeft dit merk uitgebreid en de vertrouwde smaken een nieuw jasje gegeven.



Bowls & Dishes - stand 222

De natuurlijke houten serveerplanken van Bowls and Dishes zijn duurzaam, foodsafe en direct uit voorraad leverbaar. Daarnaast maken wij ook maatwerk mogelijk, zoals gepersonaliseerde graveringen of complete geschenktsets met schaalpjes of kookboeken. Bezoek onze stand en ontdek de mogelijkheden én onze speciale beursaanbiedingen.



Brabants Duingoed Kaas - stand 4

Streekkaas uit Noord-Brabant, gemaakt door een groep boeren rond de Loonse en Drunense Duinen. Het is een kaas met een duidelijke missie: lekkere, ambachtelijke kaas maken én tegelijk het Brabantse landschap en de natuur versterken. Kortom: het is de Brabantse bodem, boerenliefde én natuurbewustzijn verpakt in een heel smaakvolle kaas.



Brandt & Levie Worstmakers - stand 120

Jiri, Geert en Samuel, drie chefs, willen mensen inspireren om minder en beter vlees te eten. Als chefs draaiden ze hun eerste worsten in de keukens van Amsterdamse toprestaurants. Ze leerden het vak van gerenommeerde worstmakers in Italië. Terug in Nederland begonnen ze een eigen worstmakerij. De allerlekkerste producten van uitsluitend goed gehouden varken.



Brauer Food - stand 113

Specialist in delicatessen, sinds 1934! Wij leveren mooie, verrassende, unieke en onderscheidende producten. Ook voor de kerstperiode hebben we een uitgebreid assortiment, zoals heerlijke lebkuchen, marsepein, Christmas puddings, chips met bijzondere kerstsmaken, panettones en nog veel meer.



Bread'orable - stand 14

Bread'orable is een jong en innovatief merk in premium bakmixen. Bij ons draait bakken niet alleen om het eindresultaat, maar om de totale beleving: het plezier in de keuken én het verhaal achter de receptuur. Iedere mix van Bread'orable is met zorg samengesteld en vertelt zijn eigen verhaal, zodat elk bakmoment meer wordt dan alleen bakken.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplaatsje in hal 1**.
Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**.
Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Van Breukelen Kaas - stand 263

Van Breukelen Kaas is al sinds 1948 actief als kaasgroothandel uit het groene hart. Als een écht familiebedrijf hechten wij waarde aan persoonlijk contact, korte lijnen en flexibiliteit. We hebben een breed assortiment in boerenkazen, Goudse kazen en geitenkazen, maar ook vele buitenlandse soorten. Kom langs en proef onze noviteiten!



Van Bruggen Thee - stand 38

Ben jij op zoek naar originele en feestelijke cadeaus? Verras met een prachtig theecadeau uit onze samenwerking met illustrator Esther Bennink, of geniet van ambachtelijke chocolade zoals choco bombs en fonduepakketten. Smaak en creativiteit komen samen in onze geschenken. Kom langs bij onze stand en laat je inspireren!



Budels - stand 427

De Budelse Brouwerij is een onafhankelijke familiebrewerij uit Brabant, waar sinds 1870 met passie en vakmanschap bier wordt gebrouwen. Van pils tot karaktervolle speciaalbieren, altijd met oog voor duurzaamheid, biologische ingrediënten en een zuivere smaak. Traditioneel gebrouwen, eigentijds van karakter.



CacaOh! en Salto - stand 401

Ontdek Salto en cacaOh!, twee exclusieve merken die jouw assortiment nét dat beetje extra geven. Salto staat voor een selectie knapperige kaaskoekjes in een prachtige verpakking. CacaOh! biedt een heerlijke selectie chocolade die perfect is om cadeau te geven.



CaramelZ - stand 30

De lekkerste karamel om je klanten mee te verwennen en waar je klanten zichzelf mee verwennen. Creëer meerwaarde door een Smulbrie te presenteren en verkopen. En gun je klanten daarna CaramelZ om thuis te gebruiken.



Cardtho & Van Erkel Winkelmaterialen - stand 297

Bezoek onze stand, volledig ingericht met schalen, decoratie, stoepborden en diverse prijskaarthouders. Ontdek hoe onze Evolis cardprinters toonbankkaarten printen en we altijd een passende prijskaarthouder bieden die de uitstraling van uw winkel versterkt! Ervaar de printers live en krijg advies op maat voor uw toonbankpresentatie.



Standinformatie

Certificering Foodspecialiteitenwinkels - stand 132

FoodBase richt zich als onafhankelijke partij op de Certificering Foodspecialiteitenwinkels. Tijdens de beurs beantwoorden wij al uw vragen en geven we inzicht in de regels en praktische toepassing binnen uw bedrijf. Ook onderwerpen als allergenen en etikettering komen aan bod, als belangrijk onderdeel van certificering en kwaliteitszorg.



Cheese Choice - stand 3

Hét bedrijf voor de beste kwaliteit truffelspecialiteiten en de beste kaasmessen uit Italië.

Deli Choice levert de beste truffels, zowel verse truffels voor winkels en mixen voor groot verbruik. Cheese Choice en Bharbjt bieden een breed assortiment kaasmessen aan die in eigenbeheer gemaakt worden het klein familiebedrijfje in Italië.

Chocorots - stand 237

Onze fijnproevers bereiden alle producten met veel aandacht tot unieke chocoladesensaties. Onze producten worden handgemaakt van Callebaut chocolade, gezonde en verse noten, pinda's, cranberry's en meer. Combineer dit alles met onze expertise en liefde voor chocolade en er ontstaan kwaliteitsproducten. Dat is de kracht van échte ambacht.



De boer op

LIEFHEBBERS BOER EN KAAS

Verburgkaas.nl




NIEUWE STAP? WIJ NEMEN JE WINKEL GRAAG OVER!

Heb je een delicatessenwinkel of speciaalzaak en denk je aan verkoop of overdracht? Sluit je aan bij Zuivelhoeve: een landelijk merk met een sterk lokaal karakter. Wij geloven in lokaal ondernemerschap en geven ondernemers ruimte om zich te onderscheiden in hun eigen regio.

Met bijna 100 winkels door heel Nederland is Zuivelhoeve onderdeel van de Roerink Food Family, bekend om ambachtelijke producten en een familiale aanpak.

Interesse? Neem contact op met Paul Pietjou.

 pietjou@zuivelhoeve.nl

 +31 6 20135729

Onze kernwaarden

Kwaliteit – *De beste producten, vers van het mes*

Lokaleiteit – *Korte en transparante keten, van grond tot mond*

Passie – *Vanuit specialisme verwachtingen overtreffen*

Gastheerschap – *Persoonlijke betrokkenheid, in de winkel én online*

Onze ambitie

De beste foodspecialist van Nederland zijn én blijven.

Wij zoeken winkels in:

Stadscentra, dorpskernen, winkelcentra en winkelstraten.

Of je nu wilt stoppen of juist wilt doorgroeien: bij ons is jouw winkel in goede handen.

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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Chovali Chocolate - stand 274

Bij Chovali chocolate verwerken we fine flavour en biologische cacaobonen tot de mooiste bonbons, truffels en tabletten. From bean to bar & bean to bonbon! Levering aan horeca en retail.



CiaoHelena - stand 291

Het lekkerste uit Italië vind je bij CiaoHelena, groothandel/importeur van de mooiste Italiaanse zoetwaren en delicatessen van gerenommeerde merken met producten als chocolade, cannoli, nougat, koekjes, panforte, limonades, jam, pistachecrèmes, thee, olijfolie, pesto, pasta, rijst en risotto, truffel delicatessen en tomatenproducten.



Clæver Systems - stand 230

Slimmer werken in de foodbranche? Automatiser inkoop, verkoop, voorraad, productie en traceerbaarheid met Clæver ERP: speciaal voor de foodsector. Zie op onze stand hoe je slimmer kan werken, kosten bespaart en altijd inzicht houdt. Logisch, snel en overzichtelijk. Dat is Clæver!

clæver **erp**

Coco & Sebas - stand 216

Coco & Sebas is het snelst groeiende premium chocolademerk van Nederland. In ons chocolade-atelier werken we elke dag met veel liefde aan eerlijke, premium kwaliteitsproducten. Of het nu een mooi assortiment is om in uw winkel(s) aan te bieden of een speciaal voor u ontwikkeld relatiegeschenk.



Cordemeijer Fine Foods - stand 126a

Onze gedroogde worst wordt ambachtelijk met de hand gemaakt, met een flinke dosis liefde in culinair Haarlem. Alleen de beste ingrediënten vinden hun weg naar onze gedroogde en verse worstjes. En dat proef je. Bovendien werken wij uitsluitend met vlees dat met respect voor het dier is bereid. Deze beurs hebben we drie revolutionaire nieuwe producten.



Creare Salades/ Dokkumer Dip - stand 214

Na het succes van de Dokkumer Dip introduceren we op de beurs een nieuwe smaak met tomaat en basilicum. Verslavend lekker! Kom lekker proeven en we hebben voor iedereen een bakje voor thuis!

Standinformatie

Cublend - stand 163

Cublend is dé specialist in het produceren van poedermengsels voor de voedingsindustrie. Een onderneming met meer dan veertig jaar ervaring op het gebied van poederproductie voor de voedingsindustrie. De recepturen zijn eigendom van de voedingsproducent óf worden met zorg ontwikkeld door de R&D afdeling van Cublend.

Cublend
Food Powder Blends

Damse Kaasmakerij bvba - stand 164

Sinds 1989 is de Damse Kaasmakerij uit West-Vlaanderen gespecialiseerd in zachte witschimmelkazen. Deze zijn gemaakt van uitsluitend biologische melk, zowel van koe- als geit-, als van schaa, worden heel wat variteiten Damse Brie gemaakt en 3 variteiten de Damse Mokke. Toegankelijke kazen met een brede doelgroep en veel toepassingen.



Deelen VersWaren Gouda - stand 201

Wij inspireren in de wereld van vers sinds 1926. Wij leveren verse kwaliteitsproducten, unieke concepten en passende marketing. Onze versadviseurs ondersteunen praktijkgericht, zodat u het verschil maakt met een aantrekkelijke toonbank vol specialiteiten. Dit zorgt voor (extra) herhalingsaankopen én klanten die terugkomen voor smaak en kwaliteit.



Standinformatie

Degens Tastemakers - stand 299

Degens Tastemakers – onderdeel van Solina – ondersteunt versspecialisten met kruiden, specerijen, sauzen en marinades. Wilt u uw verspakket extra waarde geven, snel en efficiënt maaltijden bereiden of uw omzet verhogen? Wij bieden slimme oplossingen en marktkennis om te inspireren en te onderscheiden van de supermarkt.



DeJong Cheese - stand 178

Met gepaste trots presenteren wij van DeJong Cheese – Alphenaar ons mooie truffelassortiment met een rol verse geitenkaas truffel, een rol gerijpte geitenkaas truffel en een geitenbrie truffel. Hét moment dus om onze producten met truffel eens uit te lichten op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Kom langs op stand 178 en proef!



Delicious Food & Gourmet / Giving Delicious - stand 419

Van tafelzuren, sauzen tot chips. Én van tapas, kruiden tot pasta, noten en tapenade. Voor alle denkbare delicatessen kunt u bij Delicious Food & Gourmet en Giving Delicious terecht. Laat je verrassen door het brede assortiment aan delicatessen!



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

DelikatessenWinkel - stand 250

Onze exclusieve selectie verfijnde delicatessen tonen wij voor het eerst in Nederland. Elke creatie wordt met passie, precisie en toewijding gemaakt volgens de hoogste kwaliteitsnormen. Ontdek unieke smaken die zowel traditie als innovatie belichamen. We kijken ernaar uit u te verwelkomen en nieuwe samenwerkingen te verkennen.



Delinuts - stand 110

Kom gauw langs om alle nieuws te bekijken. De koffie staat klaar!



Delmo Groothandel - stand 127

Delmo is uw B2B partner en groothandel voor alle non-food benodigdheden voor uw organisatie. Van reinigingsmiddelen tot verpakkingen, van kruiden en hulpstoffen tot (natuur)darmen, van messen en snijgereedschappen tot winkelmaterialen en van machines tot aan service en onderhoud; voor elke branche hebben wij de juiste oplossing in huis.



The Depot - stand 276

Opgericht in 2006, heeft The Depot zich gevestigd als een toonaangevende speler op het gebied van geschenkverpakkingen en geschenkaccessoires voor professionals in de Benelux. Onze intern ontwikkelde collecties combineren creativiteit en esthetiek om in te spelen op de nieuwste markttrends. Kwaliteitsproducten tegen competitieve prijzen.



Des Noots - stand 413

Bij Des Noots vind je een ruime keuze aan noten en lekkernijen: van Japanse mix en notenmixen tot Zuidvruchten, chocolade-noten, spekken, beschuiten, losse noten en zelfs heerlijke ontbijtgranen. Of je nu een snelle snack zoekt, je salade een extra bite wilt geven, of een feestje aankleedt met borrelnootjes en chocoladepinda's; nootjes zijn altijd goed!



Di Roberto - stand 298

Di Roberto: smaak die indruk maakt Bij Di Roberto draait het om smaak die je niet vergeet. Italiaanse en Spaanse vleeswaren, met zorg gekozen en vol karakter. Denk aan zachte hammen, krachtige, smaakvolle salami en andere lekkernijen die de tijd even doen stilstaan. Kom langs, proef het Zuiden, en ontdek waarom onze stand de lekkerste stop van de dag is.



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

DIGI Nederland - stand 277

DIGI, uw partner en de specialist voor al uw weeg-, etiketter- en verpakkingoplossingen. Kent u onze digitale schaplabels, onze Enchant displays al die gekoppeld kunnen worden aan onze weegoplossingen? Kent u onze iFresh op de Cloud gebaseerd PC-applicatie al? Onze DIGI-experts kunnen u persoonlijk advies geven afgestemd op de behoeften van uw branche.



dsm-firmenich - stand 289

dsm-firmenich versterkt al meer dan een eeuw de smaak en textuur van kazen wereldwijd – van Gouda en Edammer tot brie, mozzarella en cheddar. Ontdek onze oplossingen voor smaakvariatie en rendement, Pack-Age voor natuurlijke rijping, Dairy Safe tegen bederf, en hoogwaardige cultures voor yoghurt en verse zuivel.



De Eekhoeve - stand 262

Op onze boerderij maken wij op ambachtelijke en duurzame wijze advocaat met eigen label. Dit doen we voor diverse delicatessenwinkels, boerderijwinkels, bakkerijen en horecabedrijven door heel Nederland. Wij produceren op onze boerderij onze Eierroom, Chocolade Eierroom, Honing, Boerenjongens, Boerenmeisjes en Boerenbruiloft.



Eggink Verpakkingen - stand 126

Dit jaar tonen we opnieuw onze expertise! Naast onze rPET-bakjes voor o.a. kaas, noten, olijven en rauwkost, verrassen we je met diverse (bedrukte) verpakkingsopties. Bovendien introduceren we onze nieuwste foodlijn: "Passie voor Smaak"!



Eiroem - stand 5

Eiroem zachtvocaat, boerenjongens en boerenmeisjes. Bezoek ook onze nieuwe website: www.eiroem.nl



Eisenga Kaasondernemers - Van Schier - stand 227

Van Schier kaas - samen met meer mooie Noord-Nederlandse kazen bij Eisenga Kaasondernemers. Van Schier romige kazen rijke natuur zijn prachtige kazen met een uniek verhaal: Monnikenwerk, Wildpluk en Vrije Vogels pikant. Deze en andere mooie Noord-Nederlandse kazen zijn een aanvulling is op het assortiment van delicatessenwinkels.



Standinformatie

ELMO Trade/CB Sélect - stand 235

Elmo Trade/CB Sélect heeft voor u de verpakkingen voor o.a. uw delicatessen, wijn, bier en kerstgeschenken. Aangevuld met linten, kaartjes en etiketten kunt u bij ons iets moois samenstellen. Dit jaar zullen wij een nieuwe collectie kadopapier presenteren en ook qua kerstdozen, mandjes, tassen komen wij met nieuwe designs naar de beurs.



Emmi Bettine - stand 7

Proef de meesterwerken van Kaltbach. Kaasmeester Rickert presenteert onze Zwitserse toppers: de romige Kaltbach Creamy, de smeuïge Kaltbach Fondue en onze nieuwste trots: de karaktervolle Kaltbach Rustic. Stuk voor stuk meesterwerken, gerijpt in de legendarische zandsteengrot. Proef de diepgang en complexiteit van echte grotgerijpte kaas.



English Tea Shop / Natural Temptation - stand 429

Ontdek de biologische en smaakvolle theeassortimenten van English Tea Shop en Natural Temptation. English Tea Shop biedt 100% biologische en Fair Trade thee uit Sri Lanka, verpakt in feestelijke doosjes, adventkalenders en cadeausets. Natural Temptation combineert een eerlijke kruiden- en specerijenthee met ingrediënten uit fairtradeprojecten.



Standinformatie

Van Erkel Winkelmaterialen - stand 294

Ontdek op onze stand de Canon Posterprinter: print eenvoudig zelf posters voor een kostprijs van €2 à €3 per stuk. Perfect voor snelle acties en seizoen promoties. Kom langs, ervaar de printer live en ontdek hoe u direct professionele, opvallende posters in eigen beheer maakt.



ES Textiel - stand 218

Ontdek ES Textiel op stand 218! Op zoek naar bedrijfs- en promotiekleding die perfect past bij uw zaak? Bij ES Textiel ontwerpen we kleding en accessoires op maat met uw logo of naam van de zaak, geproduceerd in België. Denk aan stijlvolle gepersonaliseerde draagtassen én of koeltassen. Voor een sterk bedrijfsimago en naamsbekendheid.



Euroflex - stand 117

Euroflex is hofleverancier van kaas-etiketten en -banderollen. Voor flexibele verpakkingen hebben we ook prachtige mogelijkheden. Kom gerust langs op onze stand 117 en zie de mogelijkheden in boterwikkels, stazakken, topsealfolie, flowpack verpakkingen en nog veel meer.

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **markplein in hal 1**.
Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**.
Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

The Finest in Chocolate - stand 414

Dit is dé chocoladelijn van Voets Specialiteiten met meer dan 40 verschillende chocoladeproducten. De chocolade komt in luxe bakjes met een craft-uitstraling, die door Voets Specialiteiten zelf ontworpen zijn. De chocolade ziet er prachtig uit en smaakt natuurlijk ook heerlijk. Per seizoen passen wij de beschikbaarheid van de chocolade aan.



Fish Tales - stand 28

Stap bij ons aan boord en proef het verschil! Bij Fish Tales vind je de leukste vis, gevangen met respect voor mens, natuur en de toekomst. Nu te koop als onderdeel van de gloednieuwe Conserveria-lijn; speciaal ontworpen voor speciaalzaken en stijlvol verpakt in de verpakking ontworpen door de Portugese kunstenaar Ana Lisa Lucas.



Foodelicious - stand 415

Een uitgebreid aanbod aan fruitige en zoete azijnen, zowel huisgemaakt als afkomstig van erkende azijnhuizen. Ook voor extra vierge olijfolie ben je hier aan het juiste adres. Alle oliën worden rechtstreeks geïmporteerd van kleinschalige boeren met liefde voor hun vak. Naast pure olijfolie biedt Foodelicious ook olijfolie en azijnbereiding in smaakvolle varianten.



Foodimpuls - stand 254

Ontdek de smaak van Haarsma! Proef onze nieuwste producten én vertrouwde hardlopers en maak kans op mooie prijzen ter ere van ons 60-jarig bestaan. Ontmoet ook onze partners: Verswerkt – complete concepten voor vers in jouw winkel, Gkzas – extra vierge olijfolie uit Griekenland, en Multivac – snel en houdbaar verpakken met de T 255 Traysealer.



Foodkitchen - stand 301

Maak van de feestmomenten iets bijzonders met de trendy producten van FoodKitchen! Gek op chocolade? Kijk zeker bij de leuke chocolade cadeautje van onze nieuwe Chocxx chocolate



bombs of de Dubai truffels. Of ontdek de nieuwe smaken van Drink me Chai voor de allerlekkerste Latte, of marshmallow lolly's, candy canes of marshmallow treats.

The Foodystore - stand 233

De mooiste ambachtelijke producten uit Italië, Spanje en Portugal. Van karaktervolle wijnen en olijfoliën tot verfijnde delicatessen – wij werken rechtstreeks met kleine familiebedrijven die kwaliteit en traditie hoog in het vaandel hebben. We laten je graag proeven én kennismaken met nieuwe smaken, duurzame producenten en onderscheidende producten.



Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **markplein in hal 1**.
Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**.
Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Fromi Gbmh - stand 266a

Fromi heeft een internationale reputatie opgebouwd als toonaangevende leverancier van kaasspecialiteiten. Het bedrijf is al meer dan 50 jaar gepassioneerd door kaas en gastronomie.



FrutaPura - stand 148

FrutaPura is een innovatieve fruitsnack gemaakt van 98% puur fruit, zonder toegevoegde suikers of conserveringsmiddelen. Lang houdbaar, vegan, halal en perfect voor retail, vending en foodservice. Ideaal voor scholen, sportlocaties en kantoren. Ontdek dit verantwoorde alternatief voor snoep – bezoek onze stand en proef onze smaken!



Fyrespices - stand 23

Fyrespices maakt handgemaakte kruiden- en specerijenmixen, vers gemalen van hele gedroogde kruiden en zonder kunstmatige toevoegingen. Ons assortiment van 35 unieke blends – van pittig en rokerig tot fris en kruidig – geeft elk gerecht karakter en diepte. De puurste smaken, speciaal ontwikkeld voor foodlovers, delicatessenwinkels en bedrijven.



Gecko Nederland - stand 36

Gecko Nederland importeert 2 biologische cava's uit Catalanië: Gecko Cava Brut en Gecko Cava Brut Rosé. Twee mousserende wijnen met een droog en fris karakter. De Brut is gemaakt van Xarel-lo, Parellada en Macabeo druiven, terwijl de Rosé gemaakt is van Pinot Noir en Grenache druiven. Beide zijn sprankelend en toegankelijk.



De Geneughten - stand 285

Ontdek de speciaalbieren van De Geneughten! Wij bieden unieke bieren met thema etiketten voor elk feestmoment: van verjaardagen tot kerst en Sinterklaas. Wil je het nog persoonlijker maken? Kies dan voor een gepersonaliseerd etiket met uw logo, boodschap of eigen ontwerp. Voor een smakelijk cadeau en een blijvende herinnering.



Gimber - stand 417

De gemberdrankjes van Gimber staan bekend om hun intense smaak, een krachtige kick van verse gember verijnd met een mix van kruiden en specerijen. De blikjes zijn ready to drink en met de concentraten kan je zelf je eigen mix maken. Denk aan het toevoegen van bruiswater, als verrassende toevoeging aan recepten of als verfrissende basis voor mocktails.



Standinformatie

Gkzas Olijfolie - stand 254

Wij, de Nederlands-Griekse familie Gkzas, produceren extra vierge olijfolie op ons eigen land in Kreta én dat van bevriende burens. Ontdek tijdens de beurs meer over onze familie en ons olijfolie-bedrijf!



Granoliva / King Cuisine - stand 271

Granoliva biedt kwalitatieve en smaakvolle olijven, dips en antipasti – eigen creaties, bereid met pure ingrediënten en authentieke mediterrane recepten. King Cuisine vult dit perfect aan met verrassende salades en chutneys die elk gerecht dat tikkeltje meer geven. Vakmanschap en passie voor smaak, kwaliteit, inspiratie en originaliteit.



Grenslan - stand 213

Kom proeven op onze stand! Slagyoghurt! Alle nieuwe combinaties en mogelijkheden!



BEZOEK ONS OP DE VAKBEURS FOODSPECIALITEITEN WIJ STAAN OP EEN NIEUWE LOCATIE

STAND 123



Een productrange
vers van het mes:
pure beleving met
authentieke kwaliteit.

Traditioneel gerijpt en verrassend getopt, nu vers van het mes.

Smaakmaker van de kaasmakers



Hier vindt
u meer
informatie

Binnenkort
in uw
kaasschap?

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

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

Stands 200 tot 450 vindt u in hal 3 en 4.

GustoNL - stand 206

Groothandel in Italiaanse delicatessen & dranken. Maak kennis met ons najaarsassortiment. Tijdens de vakbeurs kun je kennis maken met onze Italiaanse partners die aanwezig zullen zijn in onze stand om je alles over hun product te vertellen en natuurlijk aan je te laten proeven. A presto!

gusto^{nl}

Van Ham Exclusive - stand 267

Van Ham Exclusive biedt een onderscheidend assortiment in chocolade, confiserie en patisserie. In ons eigen productie atelier vervaardigen wij breed pakket aan bonbons, gedecoreerde chocolade, tabletten en vele seizoenproducten. U doet dus rechtstreeks zaken met de producent. We leveren wereldwijd aan de betere speciaalzaken en luxe retailers.



Van der Heiden Kaas - stand 39

Echte smaak ontstaat ondergronds! In de spotlight: Eminence Grise met Truffel: romig, rijk en vol karakter. Dé keuze voor kaasliefhebbers met smaak. Kom langs en proef zelf wat deze kaas zo bijzonder maakt!



Heyde Hoeve - stand 149

Het lekkerste vlees komt van Heyde Hoeve Duroc uit Brabant. Het is een samenwerking van boeren met aandacht voor hun dieren en de natuur. Door de keuze voor het Duroc-varken is het vlees fijn gemarmerd, mals, sappig en bijzonder smaakvol. Heyde Hoeve is dan ook niet voor niets door top-koks verkozen tot het lekkerste varkensvlees van Nederland.



Hoeksche Chips - stand 406

Dagelijks vers gebakken op onze boerderij: Lekkere, authentieke, knapperige chips van onze eigen duurzaam geteelde aardappelen. Gebakken in 100% zonnebloemolie, gluten- en lactosevrij. Bezoek onze stand en maak kennis met de nieuwe display



Hoeksche Hoeve - stand 24

Krokante chips zonder allergenen van Hollandse Bodem. De boeren Henk en René bakken de chips in zuivere high oleic zonnebloemolie op de boerderij in de Hoeksche Waard van hun eigen op duurzame wijze geteelde aardappelen. Bezoek ons op het marktplaatsje en maak kennis met onze nieuwe display.



Standinformatie

I Just Love Breakfast / Superbon - stand 440

Begin je dag met I Just Love Breakfast, de biologische, handgemaakte granola boordevol noten, zaden en gedroogd fruit. Puur natuur en vegan, perfect voor een energiek ontbijt. Voor een smakelijke snack tussendoor biedt Superbon knapperige, artisanale chips uit de buurt van Madrid, gemaakt van de beste ingrediënten zonder conserveringsmiddelen.



Ilmiogusto - stand 443

Ilmiogusto biedt sprankelende Italiaanse wijnen uit Treviso met frisse fruitsmaken zoals Limonsecco, Melonsecco en Peachelino. Traditionele kwaliteit wordt hier gecombineerd met een moderne, kleurrijke fles die meteen opvalt!



Imperial Meat Products - stand 300

Laat je inspireren door onze rijke traditie én vooruitstrevende visie. Samen met de Nederlandse vakman creëren we de toekomst van fijne vleeswaren – verrassend, veelzijdig en vol smaak. Kom langs op de stand en ontdek, ervaar én proef ook meteen het uitgebreide aanbod aan hartige snacking producten!







MAAZ
cheese

**TOTAALLEVERANCIER
VAN EUROPESE
KAZEN**




ASSORTIMENT VAN RUIM 180 PRODUCENTEN OP VOORRAAD
+31 (0)172 55 3000 | info@maazcheese.nl | maazcheese.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplaats** in **hal 1**.
Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**.
Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

In2Food - stand 179

Meer uit uw kaas halen? Ons enthousiaste In2Food team helpt u graag verder. Of u nu gaat voor extra smaak, een bijzondere kruidenmelange, bescherming of een beter rendement. In2food biedt slimme toevoegingen en denkt met u mee. Zo versterken we uw kaas, van eerste stap tot eindproduct.



Interkring Vers - stand 236

Interkring Vers is een samenwerkingsverband tussen zes versgroothandels verspreid over heel Nederland. Ons gemeenschappelijk doel is om service, passie en beleving naar de winkelvloer brengen. Bezoek onze stand en ontdek wat ons veelzijdige assortiment te bieden heeft om de consument de versbeleving te geven die zij bij u verwachten.



Jamonreal - stand 40

Jamonreal is de Spaanse ham en vleeswaren specialist van Nederland. Als enige officiële Maestro Cortador van Nederland selecteert en importeert Michel Welling van Jamonreal alleen de beste Spaanse ham en vleeswaren naar Nederland. Vervaardigd op ambachtelijke wijze in de beste huizen van Spanje, gesneden en verpakt naar de wensen van de klant.



JanBax - stand 296

JanBax BV is een ambachtelijk familiebedrijf dat al sinds 1983 met passie en vakmanschap zelfgemaakte delicatessen produceert. Authentieke producten waar je de liefde voor het vak in proeft. Ons assortiment bestaat uit eierspecialiteiten, huisgemaakte limonades, jammen, verfijnde confituren, mosterd en nog veel meer - allemaal ambachtelijk en met zorg bereid.



Jongeneel Verpakkingen - stand 265

Dé specialist in naambedrukte verpakkingen: Jongeneel Verpakkingen. Dit najaar introduceren wij vier compleet nieuwe lijnen kerstdozen – vier stijlen, vier sferen. Laat jouw merk schitteren onder de boom en maak van elke verpakking een belevenis. Verpakkingen met karakter, ontworpen om te verrassen, verbinden en indruk te maken.



Jovino Import - stand 280

Droom jij ook van je eigen private label wijn? Ontdek en proef jouw unieke wijn met een eigen label. Laat je inspireren door onze uitgebreide selectie van meer dan 200 soorten private label-wijnen. Een eigen private label is al mogelijk vanaf slechts 60 flessen – zo creëer je eenvoudig een wijn die perfect past bij jouw stijl en identiteit.



Standinformatie

K&F De Pauw - stand 29

Trendsetter in exclusieve delicatessen en eindejaarsproducten. Heeft u een bakkerij, cadeauwinkel, chocoladewinkel, confiseriezaak, conceptstore, delicatessenwinkel, kaaswinkel, koffiewinkel, slagerij, traiteur of viswinkel? Dan bent u bij K&F De Pauw aan het juiste adres. Nieuw: ontdek onze nieuwe Belgische chocolade tabletten van Bianca.



Kaasall-in - stand 115

Kaasall-in is flexibel in snijden en verpakken van kaas voor groothandel, export en detaillist. Wij snijden vast of variabel gewicht en zijn binnenkort FSCC 22000 gecertificeerd!



De Kaasbunker - stand 150

Wij van de kaasbunker rijpen kazen tot in optima forma! We maken hierbij gebruik van twee bunkers en van een voormalig munitiemagazijn in het Twentse Daarle, waar unieke omstandigheden heersen die resulteren in rijkere smaken en complexere aroma's. Proef onze nieuwe kazen: Bunker Buskruit en de Stoere Boer Jersey Reus van zestig kilo!



Kom naar
VAKBEURS 2025
FOODSPECIALITEITEN
en profiteer van de
beursaanbieding
stand 241



SCHULP
FRUITKENNERS
SINCE 1861

Nieuw
Biologische Druif en Zwarte Bes



In onze sap-perserij, aan rivier de Vecht, selecteren en combineren wij het lekkerste fruit. Dagelijks zetten wij ons persoonlijk in om hier (h)eerlijk sap van te maken. De smaak van de natuur, en dat proef je.

Schulp Vruchtensappen | Zandpad 76 Breukelen | 0346 - 25 96 30 | schulp.nl



DE KAASFABRIEK



WE



CHEESE

**Hartelijk
welkom
op stand 204**

Standinformatie

De Kaasfabriek - stand 204

Ontdek De Kaasfabriek op stand 204! Proef onze parels, verrassende Italiaanse en Spaanse nieuwkomers, de Geheime Dip en romige buffelmozzarella uit de Peel. Laat je verleiden door smaak, ambacht en passie. We Love Cheese! Dé smaakvolle hotspot van de Vakbeurs Foodspecialiteiten – kom beleven, proeven en genieten.



Kadokast - stand 268

Kadokast - uw basis voor pakketten? Wij leveren manden, dienbladen, kaasplanken, maar ook artikelen als lint, folie en tasjes. Onze artikelen komen grotendeels uit eigen import en rechtstreekse inkoop bij fabrikanten. Levering direct uit voorraad. Onze artikelen zijn een basis voor veel pakketten, wij houden deze in prijs zo voordelig mogelijk.

Brouwerij Kairos - stand 35

Bij Brouwerij Kairos brouwen we 100% duurzaam bier. Wij staan voor netto positief: wij geven meer terug aan de natuur dan te nemen. Ons bier wordt gebrouwen met enkel lokale en biologische ingrediënten. Kom onze marktkraam bezoeken en proef onze (h)eerlijke bieren!



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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Keilekker Brabantsche Worstebroodjes - stand 13

Bij Keilekker Brabantsche Worstebroodjes helpen we mensen die een afstand tot de arbeidsmarkt ervaren bij de ontwikkeling van hun talenten. Samen maken wij Nederland blij met handgemaakte Worstebroodjes. Vanuit drie bakkerijen in Vught en Den Bosch voorzien wij Nederland van Keilekkere Worstebroodjes in tien verschillende smaken.



Kerst inspiratie plein - stand 423

Voets Specialiteiten heeft een groot deel van het feestelijke kerstassortiment overzichtelijk voor je verzameld. Van winterse lekkernijen tot bijzondere cadeaus: laat je inspireren en kom helemaal in de kerststemming!



Kiooms - stand 433

Kiooms Salad Dressing maakt culinaire dressings die iedere salade, hoe eenvoudig ook, ontzettend lekker maken. Alle processen in het bedrijf, vanaf het mengen van de dressings tot en met het afvullen en etiketteren van de flesjes, worden handmatig uitgevoerd. Geen van de producten bevat conserveermiddelen, verdikkingsmiddelen of kleurstoffen.



Klepper & Klepper - stand 128

Op onze stand ontdek je De Beste Drop Ooit in zes verrassende smaken – van klassiek Volzoet tot uniek Zeewier en Koffie. Glutenvrij, gelatinevrij en met aandacht gemaakt. Proef hoe ambacht, humor en kwaliteit samenkomen in elke zak Klepper & Klepper.



Klepper & Klepper - stand 424

Ooit begonnen als jubileumdrop op de markt in Alkmaar, inmiddels uitgegroeid tot een hit met zes verrassende smaken. De dropjes zijn glutenvrij, zonder gelatine én verpakt in bio-composteerbare zakjes. Extra feestelijk: er zijn nu ook speciale kerstzakjes verkrijgbaar die helemaal passen tussen het kerstassortiment. De Beste Drop Ooit!



De Koekfabriek - stand 434

De Koekfabriek bakt heerlijke, ambachtelijke koekjes met passie en vakmanschap, met mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Zo krijgen zij een kans om mee te doen in de samenleving. Met een breed assortiment van klassieke tot verrassende smaken is koekjes eten van De Koekfabriek niet alleen lekker, maar ook sociaal en betekenisvol!



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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Koninklijke Nederlandse Slagers - stand 210

Koninklijke Nederlandse Slagers (KNS) is de branchevereniging voor de ambachtelijke slager in Nederland. Wij zetten ons in voor een professionele en toekomstbestendige slagersbranche waarin de slager succesvol kan zijn als ondernemer, werkgever en vakman. Breng een bezoek op de beurs en wissel met ons van gedachten.



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.



Lambertz & Visser Specialiteiten - stand 287

Ontdek bij Lambertz & Visser unieke chocolade, delicatessen, private label-artikelen en meer! Wij verrassen je met nieuwe trends, bijzondere seizoensproducten en creatieve verpakkingen die jouw winkel onderscheiden.

'sLandsBeste - stand 124

Het assortiment bestaat naast (bio) fruitsappen uit jams, fruitbeleg, dessertsauzen, chutneys, snoepjes en bakmeelmixen. Stuk voor stuk eerlijke streekproducten. 'sLandsBeste is uniek van smaak en past bij de consument die bewust kiest voor 100% puur en natuurlijk.

Kom proeven en laat je verrassen!

Leah's Home - stand 160

Leah's Home B.V. is een groothandel in stijlvol keukentextiel. Ontdek complete keukensets met schort, pannenlap en ovenwant in frisse motieven zoals peper, citroen of druif. Perfect als verkoopartikel of als spaaractie cadeau, met aantrekkelijke inkooprijzen.



Lenstra Informatica - stand 264

Ontdek hoe ons toegankelijke softwareplatform speciaal voor versinkels jouw werk makkelijker maakt. Van kassa tot webshop: wij koppelen alles naadloos aan je back-office. Minder fouten, meer tijd voor je klant. Kom langs op onze stand en zie hoe ons betaalbare en transparante systeem jouw winkel ondersteunt met service waar je écht op kunt rekenen.

Standinformatie

LETS bv - stand 252b

Stimme reinigungsoplossungen voor de voedselverwerkende industrie. Ontdek hoe u hygiëne en efficiëntie naar een hoger niveau tilt! Wij zijn gespecialiseerd in innovatieve reinigingsmachines en maatwerkoplossingen voor de voedselverwerkende industrie. Intensieve lijnreiniging, CIP-systemen of mobiele units – wij denken mee in elk proces.



Livar, Limburgs Kloostervarken - stand 215

De oorsprong van Livar, het Limburgs Kloostervarken, ligt op Abdij Lilbosch in Echt. Sinds 1999 werkt de abdij samen met kleinschalige varkenshouders in Limburg om Livar-varkens te houden. De speciale kruising van rassen, voor van regionaal geteelde granen en de hoogst mogelijke zorg voor dierenwelzijn, geeft Livar-vlees de beste kwaliteit.



Louis d'Anvers - stand 437

Louis d'Anvers staat al generaties bekend om verfijnde marsepein, gemaakt volgens traditionele recepten met hoogwaardige 50/50 marsepein. Ook varianten omhuld met Belgische chocolade. Van klassieke staafjes tot luxe bonbons en geschenkverpakkingen, perfect voor feestdagen, bij de koffie of in cadeaupakketten.



Binnenkort verkrijgbaar!

BIOLOGISCH VRUCHTENSAP IN STATIEGELD FLESSEN!

5 smaakvarianten

100% natuurlijk

Verkrijgbaar in:

0,75 L en 0,25 L

Kom proeven en
laat je verrassen op:

Stand 124

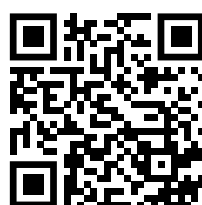
T. +31 (0)321 – 33 10 52 • verkoop@slandsbeste.nl • www.slandsbeste.nl



FRANCHISER WORDEN BIJ ALEXANDERHOEVE?

Denkt u wel eens aan uw eigen winkel met een groot assortiment aan kaas, noten, wijn en andere delicatessen? Word dan franchisenemer bij Alexanderhoeve.

Dit is dé gelegenheid om uw eigen zaak te starten. Of misschien heeft u al een eigen zaak en wilt u zich bij ons aansluiten? Wij zijn regelmatig op zoek naar franchisenemers in heel Nederland. Heeft u zelf een plan voor een mooie locatie? Twijfel dan ook niet om contact op te nemen.



Momenteel zoeken wij franchisenemers voor onze winkels in

**LEIDSCHENDAM
ZOETERMEER - ROKKEVEEN
NIJKERK**

Scan de QR code voor meer informatie.
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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Mand en Deco - stand 162

Wij werken al vanaf 1994 in de geschenkverpakkingen. Ons motto is: "Samen maken wij een supercadeau". Laat je inspireren door een groot aanbod producten waarvan wij denken dat ze voor jou relevant zijn. Wij bieden cadeauverpakking voor de scherpste prijs! Mis onze stand 162 niet.



MariCase - stand 272

MariCase komt graag terug met het merk Antica Sicilia, dat wij eerder hebben geïntroduceerd. Van zoete cremè's en heerlijke marmelades, van olijven tot pesto's en kruiden. Kom langs bij onze stand 272 en kom proeven van veel lekkers uit het mooie Sicilië. Benvenuti!



Mates Spirits - stand 1

Bezoek onze stand en ervaar zelf hoe lekker warme Chocolademelk met of zonder Rum kan zijn. Glühwein niet lekker? Dat gaan wij vanaf nu veranderen door middel van onze Glühmates, genomineerd voor Noviteit van 2025, ervaar het zelf. Cheers Mates!



Mathilde's Kaas - stand 12

Mathilde's Kaas maakt Fransje! Een prachtige Nederlandse witschimmel-kaas bereid op een biologische boerderij in Kockengen. Fransje wordt gemaakt van weidevogelvriendelijke blaarkop-koeienmelk. Deze lactisch gestremde kaas is romig, vol en fris. In verschillende rijpingen smaakt Fransje net een beetje anders, dus kom vooral proeven!



VanMax Pindakaas - stand 403

Pindakaas met héél veel pinda's, wel meer dan 94%! Dit zorgt voor die echte pinda-smaak. Pindaolie en kokosolie zorgen voor smeuïgheid en een chilipepertje geeft de pindakaas een subtiele bite. Wat deze pindakaas éxtra lekker maakt, is dat ze in hun eigen sociale pindakaasmakerij worden gemaakt!



Mixblik - stand 246

Mixblik op de Vakbeurs Foodspecialiteiten Biologische stoofmaaltijden en soepen in blik! Door wereldse vrouwen, die samen werken aan een zelfstandige toekomst. Elk blik vertelt een verhaal en neemt je mee naar verre landen. Gemaakt in Rotterdam, met zoveel mogelijk lokale ingrediënten, zonder conserveringsmiddelen. Eten brengt mensen samen!



Standinformatie

De Monnik Dranken - stand 219

De Monnik Dranken is een landelijk opererende groothandel met een uitstekend assortiment eigen importwijnen, geschenkverpakkingen en laaggradige of alcoholvrije dranken.



Mosterdmakerij De Ster - stand 37

Geen gewone mosterd – je proeft traditie, vakmanschap en liefde voor het product. Al meer dan 100 jaar geven we ons familieverhaal door in de vorm van échte mosterd op authentieke wijze: ambachtelijk gemalen op steen, volgens een oud familie recept en met uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Geen kunstgrepen, geen additieven – gewoon puur.



Natural Leaf Tea - stand 421

Natural Leaf Tea heeft een verfijnde lijn losse theeën, exclusief verkrijgbaar bij Voets Specialiteiten. Van groene, witte en zwarte thee tot geurige kruiden en bloemenmelanges. Elke blend is zorgvuldig samengesteld met natuurlijke ingrediënten zoals bloemblaadjes, specerijen en gedroogd fruit. Perfect als stijlvol cadeau of puur verwenmoment.





Slimme weegoplossingen voor slimme retailers

Weegschalen worden allang niet meer alleen gebruikt om het gewicht aan te geven. De slimme bTouch weegschaal in combinatie met de R&H Shop Analyser software helpt u om nauwkeuriger, veiliger, sneller en efficiënter te werken.

- Een stijlvol ontwerp
- Intuïtief touchscreen
- Rijke functionaliteit
- Slim databeheer
- Superieure kwaliteit
- Toekomstbestendige technologie



METTLER TOLEDO

Ga voor meer informatie naar
www.mt.com/bTouch-ShopAnalyser

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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Naturalia - stand 109

Stap in de wereld van Naturalia! We verwelkomen u graag om kennis te maken met ons ambachtelijke assortiment van mediterrane delicatessen. Bezoek ons live cooking terras en proef onze producten zelf. Beleef de aandacht en passie die wij in elk detail steken en profiteer van exclusieve beursaanbiedingen.



NOIX Notenatelier - stand 253

Ontdek de beste noten op de beurs! Ontstaan vanuit uit de beste Notenwinkel van Nederland, bieden wij ruim 300 soorten versgebrande noten (écht vers!), heerlijke Zuidvruchten, smaakvolle zoutjes en huisgemaakte chocolade. Bezoek onze stand voor verrassende producten, levervoorwaarden, nieuwe innovaties en meer.



De NotenBeurs - stand 302

De NotenBeurs, opgericht in 1998, is een totaalgroothandel van een compleet assortiment pinda's, noten en Zuidvruchten, aangevuld met chocolade-producten, pitten, zaden en rijstzoutjes. We zijn een klantgerichte, dynamische onderneming die actief meewerkt aan innovaties en noviteiten in smaak, prijsstelling en nieuwe presentatiemogelijkheden.



Nuts Today - stand 283

Nuts Today is ontsproten uit een rijke familietraditie van marktkooplui. Inmiddels zijn wij als Nuts Today uitgegroeid tot een toonaangevende speler op het gebied van premium noten en aanverwante voedingsproducten, maar nog altijd met dezelfde passie en liefde voor smaak en ambacht.



Only Cannoli - stand 269

Only Cannoli levert een totaalconcept van hardglas vitrines in bruikleen, verpakkingen en vers gemaakte cannoli. De meeste omzet/winst op het kleinste oppervlak.



Wijnhandel van Ouwerkerk - stand 257

Voor elke kaas de juiste fles wijn of port die jouw assortiment compleet maakt. Maak het verschil in je winkel. Jij selecteert met zorg de mooiste kazen en delicatessen. Wij helpen je daarbij met wijnen en port die jouw klanten verrassen en laten terugkomen. Speciaal geselecteerd voor kaas & delicatessen. Advies op maat. Eerlijke kwaliteit en service.



Burgerboerderij de Patrijs - stand 9

Boeren met de natuur mee: BoerenNatuurlijk! van MVO Nederland en Burgerboerderij de Patrijs laten je graag zien en proeven wat voor producten dat oplevert. Direct van de boer, natuurinclusief, zonder kunstmest en chemie geteeld. Onder andere: bier, chutney, crackers, jam, kaas, mosterd, muesli, noten, pasta, pitten en thee.

Paul's kitchen - stand 231

Cadeau & Inspiratie; maak kennis met de Garlicmaster XL in luxe geschenkdoozen, de originele Garlicmaster en onze complete kruidentrays. Perfect als kerstgeschenk of aanvulling in jouw winkel. Laat je inspireren op onze stand!



De Pindakaaswinkel - stand 31

De Pindakaaswinkel zet pindakaas op het voetstuk dat het verdient. Ontdek onze tien smaken: van naturel tot dadel-kaneel en chilipeper-citroengras. Zonder palmolie en zonder toegevoegde suikers. Kom langs en proef de lekkerste pindakaas van Nederland!



Al 70 jaar
compagnons
in kaas



Al 70 jaar geloven we bij Treur Kaas in de kracht van samenwerken – zowel met jou als ondernemer als in het behouden van duurzame relaties met boeren en leveranciers. Als trouwe partner staan we naast je om je te ondersteunen en kun jij rekenen op persoonlijke begeleiding en maatwerk verkoopondersteuning. Zo kan jij doen waar je goed in bent. Dát is ieder zijn kracht!

Wie jarig is
trakteert
Laat je verrassen
tijdens de Vakbeurs
Foodspecialiteiten
op 29 & 30
september

70 jaar!
TREUR KAAS
ieder zijn kracht
SINCE 1950

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

Standinformatie

Standinformatie

Pineut / Snippers - stand 442

Pineut is hét DIY-merk voor verrassende cadeaus en genietmomenten, perfect voor elk geefmoment in het jaar. Snippers maakt deel uit van Pineut en brengt de wereld van DIY-drankjes naar je toe. Met Snippers creëer je thuis je eigen gin, whisky en andere smaken door alcohol toe te voegen aan hout-snippers van gebruikte drankvaten.



Postuma AGF - stand 244

Bij Postuma AGF geloven we in de kracht van gezonde voeding én gezonde samenwerking. Als betrokken, vooruitstrevende AGF-groothandel staan we midden in de keten. We nemen het voortouw, niet alleen met een breed en onderscheidend assortiment, maar ook met persoonlijke aandacht en een ondernemersmentaliteit die aansluit bij



die van onze klanten.

Proast / Violetta / Borrelbites - stand 409

Proast is een ambachtelijk merk dat gespecialiseerd is in desembrood met fruit en specerijen. Hun assortiment bestaat uit kletzenbrood, fruitbrood en toast voor kaasplankje of bij de borrel. Daarnaast vind je bij Leo van Kempen ook Violetta, het lekkerste vruchtenbrood, en Borrelbites: smakelijke mini fruitbroodhapjes. Heerlijk bij de borrel.



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

De Producent - stand 27

Al 110 jaar maken wij generatie op generatie, kaas van eigen melk op onze eigen boerderijen. In ons gezamenlijke pakhuis bij Gouda rijpen we die kazen tot perfectie. Bezoek onze stand en proef het verschil: echte boerenkaas – ambachtelijk, vol karakter en met liefde gemaakt.



PUM - stand 147

PUM ondersteunt ondernemers wereldwijd met kennis en ervaring, zodat zij duurzaam kunnen groeien. Onze 1200 experts delen hun vakmanschap en werken samen bij uitdagingen op het gebied van innovatie, organisatie en internationalisering. Samen bouwen we aan sterke bedrijven en duurzame impact.



Pureham - stand 225a

Pureham is de specialist in Spaanse vleeswaren & Spaanse delicatessen. Wij hebben een breed assortiment aan Spaanse delicatessen van Jamon Iberico Bellota, prijswinnende Manchego tot mooie Visconserven. Dagelijks snijden en verpakken wij vers Spaanse vleeswaren van topkwaliteit. Kom onze exclusieve Spaanse charcuterie proeven.



Quality Guard NL B.V. - stand 234

Quality Guard Food Safety App biedt verlichting in de administratieve rompslomp die gepaard gaat met het runnen van een vers-speciaalzaak. Met onze handige iPad-applicatie beheer je moeiteloos alle aspecten van HACCP, allergenen, etikettering, ingrediënten, voedingswaren. Automatisch bijgewerkt, waardoor je altijd up-to-date bent.



Quinta de Jugais - stand 436

Quinta de Jugais gebruikt alleen de beste ingrediënten voor hun traditionele jams uit Portugal. Zij laten hierbij vooral de natuur het werk doen, voor de ware smaak en de beste producten. Proef snel alle ingrediënten in hun puurste vorm bij de stand!



R&R Delicatessen - stand 18

R&R Delicatessen uit Kudelstaart importeert exclusieve Italiaanse delicatessen voor de vakhandel. In samenwerking met Fortunati levert R&R hoogwaardige truffel, truffelproducten, pasta's en olijfolie. Kwaliteit, ambacht en herkomst staan centraal. Voor speciaalzaken is R&R een betrouwbare partner met persoonlijke service en oog voor detail.



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Gebr. Rademaker BV - stand 134

Gebr. Rademaker is dé toeleverancier voor producten en advies zodat onze klanten zelf kaas en zuivelproducten van de hoogste kwaliteit kunnen maken. Wij bieden een compleet productgamma aan stremsel, culturen, kaascoatings, kruiden, fruitbereidingen, vlapoeders, ijs-ingrediënten etc. en geven uitgebreid advies omtrent recepturen en productideeën.



Receptie Voets Specialiteiten - stand 422

Voordat u begint aan de ronde van het Voets Specialiteiten plein haalt u hier het beursboek op of scant u de QR-code voor een besteloverzicht. In dit beursboek vindt u alle exclusieve beursaanbiedingen. Lever het na afloop hier weer in!



Kaashandel Remijn - stand 123

Kaashandel Remijn staat op een nieuwe locatie. U vindt onze stand op locatie 123. In deze stand is volop ruimte om ons nieuwe aanbod van buitenlandse kazen te presenteren. Van klassieke bergkazen tot bijzondere pareltjes van kleine lokale kaasmakers. Bezoek onze stand en laat u verrassen door nieuwe kazen en exclusieve smaken.



De Ridder & Den Hertog - stand 121

Ontdek de kracht van slimme winkelautomatisering van R&H. Benieuwd hoe je jouw bedrijfsprocessen sneller, efficiënter én winstgeverder maakt? Al 75 jaar helpen wij ondernemers in food, retail, horeca en industrie vooruit met slimme kassasystemen, weegschalen, etiketteeroplossingen en automatiseringssoftware op maat.



Roodbonter Kaas - stand 303

RoodBonter Kaas bestaat tien jaar! Een jubileumjaar, dat vieren we met een spectaculaire beursaanbieding uiteraard. Kom dus vooral even langs en profiteer want wie jarig is trakteert.



SauZenzo - stand 6

Ray's Ambachtelijke Knoflooksaus: De allerlekkerste van Nederland! Een stevige claim, maar wij geloven erin ;-). In hun zoektocht naar echt lekkere knoflooksaus besloten Ray & Esther om die zelf te gaan maken. Proeven is overtuigen, dus kom langs op onze stand en laat je verrassen!



Standinformatie

Scheldebrouwerij - stand 435

Scheldebrouwerij brengt passie en ambities samen in bekroonde bieren met een perfect evenwicht tussen traditie en innovatie. Elk biertje vertelt een verhaal en is een feestje voor smaakpapillen én het oog. Met diverse formaten en cadeauverpakkingen is er voor iedereen een passende keuze. Ontdek Scheldebrouwerij en de bijzondere bieren vol karakter!



Schellinga Verpakkingen - stand 200

Schellinga Verpakkingen is een totaalleverancier in verpakkingen en ook gespecialiseerd in het ontwerpen en bedrukken van uw verpakkingsmateriaal. De ideale manier om uw naamsbekendheid te vergroten en te promoten. Op onze stand zijn verschillende voorbeelden te zien. Laat u verrassen en kom op onze stand een ontwerp laten maken.



Schermer 1782 - stand 292

De enige specialist in private label kruidjes en flessen met eigen bedrukking. Eigen productie van gedistilleerd voor streekproducten, kerstassortiment, relatiegeschenken, thema's, alles is mogelijk. Stel zelf je eigen à la carte product samen.



WOUTER'S HONING

Wij leveren al meer dan 40 jaar een mooi assortiment honing geselecteerd uit Nederland en Europa. Samen met imkers houden we rekening houden met het leefmilieu van mensen, bijen en planten. Zo maken wij de beste streekhoning die aan hoge standaarden en kwaliteitsnormen voldoet. Topkwaliteit van het oer-Hollandse merk Wouter's.



10% beurskorting
Stand 408

Ontdek de smaken van Chovali bean-to-bar Chocolate op de Vakbeurs Foodspecialiteiten 2025

Proef, ervaar en ontdek wat wij kunnen betekenen



Bij Chovali Chocolate brengen we kwaliteit, smaak én verhaal samen in verfijnde bonbons, truffels én single-origine chocolade-tabletten. Als speciaalzaak, delicatessenwinkel of horecaondernemer zoekt u producten die opvallen en uw marges versterken.

Kom daarom naar stand 274 en proef zelf waarom topzaken voor ons kiezen!

Speciale beursactie: Ontvang 15% introductiekorting op de eerste bestelling! Reserveer een proefmoment op de beurs, dan zorgen wij dat er een samplepakket voor u klaarligt.

Groet, Joost Linders Chocolatier Chovali

Chovali
bean-to-bar chocolate

T: 06 - 316 795 00 • E: info@chovali.nl
www.chovali.nl @chovali_chocolate

- 29 & 30 september 2025 - Expo Houten - Stand 274 -

SCHULP FRUITKENNERS SINDS 1861

Kom naar VAKBEURS 2025 FOODSPECIALITEITEN
en profiteer van de beursaanbieding
stand 241



Welkom op onze stand en ontmoet de vertrouwde gezichten van Schulp. Onze vakmensen geven je graag persoonlijk en vakkundig advies.

Proef ook de nieuwste aanwinsten:
Druif Biologisch en Krachtsap Zwarte Bes.

Laat je inspireren en ontdek hoe samenwerking bijdraagt aan nog meer onderscheid en extra omzetkansen.

Schulp Vruchtensappen | Zandpad 76 Breukelen | 0346 - 25 96 30 | schulp.nl

Stands **1 tot 42** zijn de kramen op het **marktplaats** in **hal 1**.
Stands **100 tot 200** vindt u in **hal 1 en 2**.
Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Schulp Vruchtensappen - stand 241

Wie Schulp drinkt, proeft fruit. Als fruitkenners staan wij op de schouders van vier generaties Schulp-fruittelers voor ons. Dankzij die ervaring maken wij dag in dag uit heerlijk puur en natuurtroebel sap. Met een helder uitgangspunt: géén enkele toevoeging! Proef onze nieuwste smaakvarianten Biologisch Druivensap en Krachtsap Zwarte Bes.



Serra de Rodes - stand 412

Serra de Rodes is een compleet Spaans concept. Van handgeplukte Gordal-olijven en pico's tot ambachtelijk gemaakte fuets, traditionele aioli, saffraan en koude gazpacho. Alle producten zijn van Spaanse oorsprong en daarmee halen we échte, authentieke smaken naar Nederland.



Sint inspiratie plein - stand 425

Laat je verrassen op het Sinterklaas inspiratie plein! Ontdek de selectie originele Sintcadeaus, lekkernijen en geschenken die door de pieten zijn achtergelaten. Perfect voor in de schoen, op pakjesavond of gewoon voor lekker op tafel. Kom kijken, proeven en inspiratie opdoen voor een heerlijk avondje!



Vaktijdschrift SlagersVak - stand 211

SlagersVak is het vakblad voor ambachtelijke slagers en vleesspecialisten in Nederland en Vlaanderen. Met vier edities per jaar, specials en vaste rubrieken biedt het actuele inzichten in vlees, machines, hygiëne, trends en vakmanschap. SlagersVak houdt professionals scherp in een voortdurend veranderende branche.



Smaakgeheimen - stand 400

Smaakgeheimen staat voor échte smaak en wordt bereid in eigen keuken in Eersel sinds 1998. Met pure ingrediënten, zonder kunstmatige toevoegingen, ontstaan verrassende dips, dressings en smeersels die glutenvrij en vegetarisch of veganistisch zijn. Duurzaamheid en kwaliteit staan voorop. Ontdek de nieuwe geheimen en proef het zelf!



Streeck & Van Woerkom - stand 416

Theo van Woerkom's confituren is een ambachtelijke jammakerij in het hart van de Betuwe die volgens oud familie recept confituren bereidt met de meest pure grondstoffen. Streeck heeft een assortiment in puur ambachtelijke producten. Op traditionele manier worden allerlei producten bereid met natuurlijke ingrediënten. Ambacht en smaakbeleving!



Standinformatie

Suboro - stand 432

Ontdek de karamel van Suboro! Gemaakt met eenvoudige, pure ingrediënten en vooral veel aandacht voor smaak. Proef en ervaar hoe echte karamel hoort te smaken: puur, vol en verslavend lekker.



Switzerland Cheese Marketing - stand 259

Sta je in de regio bekend als dé specialist in Zwitserse kazen of wil je juist je assortiment uitbreiden? Kom dan naar de stand van Switzerland Cheese Marketing! Proef bijzondere kazen, stel al je vragen over hun herkomst en ontdek aan welke voorwaarden je moet voldoen om deel te nemen aan het Ambassador-programma.



Taste of Puglia - stand 232

Ontdek de traditionele delicatessen en keramiek en haal een stukje Zuid-Italië naar jouw winkel! Prachtig handgemaakt keramiek uit Puglia: olieflessen, ovenschalen en servies. Maar ook koudgeperste olijfolie van eeuwenoude olijfgaarden, ambachtelijke pasta en sauzen zoals je alleen in de hak van Italië vindt, traditionele taralli en originele interieuritems.



Standinformatie

TFC-Software - stand 229

Bij TFC-Software geloven we dat ondernemen in de versbranche makkelijker en leuker kan. Onze slimme software helpt u tijd te besparen, overzicht te houden en uw klanten nog beter te bedienen. Zo houdt u meer energie over voor waar u écht goed in bent: met passie werken aan de mooiste producten. Samen maken we uw bedrijfsvoering toekomstproof!



Tinc Set - stand 275

Ontdek wijn met een verhaal. Bij onze stand proef je karaktervolle wijnen uit klassieke Europese regio's (Spanje, Frankrijk, Italië) – zorgvuldig geselecteerd, altijd met een verhaal en tegen strakke prijzen. Profiteer van onze exclusieve beursaanbiedingen en ontdek hoe wij jouw delicatessenwinkel, kaaswinkel of speciaalzaak kunnen versterken.



Treur Kaas - stand 255

Welkom bij de familie! Onze kaasspecialisten staan klaar om je mee te nemen door ons assortiment onder het genot van een vers bereide snack door onze kok. Profiteer van exclusieve beursaanbiedingen die alleen geldig zijn tijdens de beursdagen. Zien we je op stand 255?



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Trouble and Spice - stand 22

Bekroonde premium krokante chili-oliën en -sauzen, speciaal ontworpen voor speciaalzaken in levensmiddelen. Chef Nicole's zoete (agave of karamel), pizza- en Turkse varianten bieden uitstekende marges en trekken terugkerende klanten. Perfecte aanvulling op kaas, charcuterie en gastronomische cadeaus. Aantrekkelijke verpakking, bewezen resultaten.



Vakcentrum - stand 132

Vakcentrum is de brancheorganisatie voor ondernemers met MEERwaarde. Als vereniging van zelfstandig ondernemers en franchisenemers met een foodspecialiteitenwinkel behartigt het Vakcentrum de belangen lokaal, nationaal en Europees. Leden krijgen (gratis) juridisch, bedrijfseconomisch en franchiseadvies en profiteren van diverse financiële voordelen.



Valderrama olijfolie - stand 441

Valderrama staat voor premium Spaanse olijfolie, waarin vakmanschap en innovatie samenkomen. Direct na de oogst wordt de olie koudgeperst, zodat de pure smaak en voedingswaarde optimaal behouden blijven. Met een geavanceerd productieproces levert Valderrama constante kwaliteit en een zachte, verfijnde smaak. De hoogste standaard!



Valsana Srl - stand 129

Valsana is een bedrijf gevestigd in Treviso dat al 40 jaar met kleine Italiaanse ambachtslieden samenwerkt. Valsana selecteert en distribueert hun producten, met name kazen en vleeswaren. We vormen de brug die ambachtslieden rechtstreeks vanuit Italië verbindt met winkels en restaurants. We bieden ook advies en training over de Italiaanse gastronomie.



Van Ton, De Wijndragers & Big Sam's - stand 418

Van Ton staat voor duurzaam en biologisch genieten, met (h)eerlijke mayonaises, mosterd en sauzen vol pure ingrediënten. Big Sam's brengt de stoere barbecuesmaak tot leven met krachtige sauzen, perfect voor elke grillmaster. Bij De Wijndragers proef je ambacht in elke hap: van klassieke Zwolse mosterd tot verrassende varianten en smaakvolle dressings.



Vandersterre Holland - stand 116

Vandersterre is een echt Nederlands familiebedrijf. Met ca. 450 betrokken collega's zijn wij actief in het rijpen en veredelen, het verpakken en het verkopen van kaasspecialiteiten. Onze activiteiten zorgen ervoor dat we direct impact hebben op de keten en daarmee een sterke marktpositie hebben. Op maandag om 15.30 uur doen we een bijzondere lancering!



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

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

Stands **200 tot 450** vindt u in **hal 3 en 4**.

Vanini - stand 407

Vanini staat voor premium Zwitserse chocolade die in Italië wordt geproduceerd en stijlvol wordt verpakt. Het wordt gemaakt van duurzame cacao met traceerbare herkomst. Met unieke recepten en single-origin cacaobonen uit Peru biedt Vanini een verfijnde chocoladebeleving waarin ambacht, smaak en duurzaamheid samenkomen.



Vasco Wijnimport - stand 212

Vasco Wijnimport richt zich op de import en distributie van kwaliteitswijnen uit Portugal. Dankzij hun nauwe banden met wijnboeren garandeert Vasco Wijnimport een exclusief en divers assortiment voor horeca, wijn- en delicatessenwinkels en bedrijven. Met dezelfde passie bieden ze ook deskundig (verkoop)advies en workshops aan voor (horeca)personeel.



Velder - stand 111

Velder is dé ketenpartner in de wereld van kaas. Vanuit onze oorsprong staan wij aan de basis van kwaliteit. We vertegenwoordigen alle schakels in de wereld van kaas. Van het weiland tot aan de distributie van onze producten. Samen vormen we één unieke keten, waarbij ieder onderdeel topkwaliteit levert. Om iedereen te laten genieten.



Vemag-Seydelmann.nl - stand 207

Duitse topkwaliteit machines met uitstekende service en ondersteuning aan de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie. Van ambachtelijk tot industriële toepassingen, wij helpen u verder met flexibel inzetbare machines en innovatieve oplossingen. Voor verkleinen, malen, mengen, portioneren, vormen, vullen en beladen: Vemag-Seydelmann NL.



Verbunt Verlinden - stand 130

Verbunt Verlinden is een toonaangevende wijnimporteur met hoogwaardige wijnen uit de Nieuwe en Oude Wereld. We werken samen met gerenommeerde wijnhuizen en bieden retailers een zorgvuldig geselecteerd assortiment dat aansluit bij de wensen van de Nederlandse wijnliefhebber. Kwaliteit en service staan centraal.



Verduijn's Fine Biscuits - stand 405

Wat ooit begon in een garage in Breskens, gelegen in de provincie Zeeland, is uitgegroeid tot een familiebedrijf waar vakmanschap en kwaliteit voorop staan. Bij Verduijn's draait alles om precisie: van het zorgvuldig bereiden van de ingrediënten tot het perfect afstellen van de ovens. De allerbeste biscuits, met liefde gebakken en met zorg verpakt!



Standinformatie

Verzamelstand Voets Specialiteiten - stand 431

Voets Specialiteiten is hét platform voor de import en distributie van onderscheidende lekkernijen en foodconcepten. Vergeet niet om ook het Voets Specialiteiten Verzamelplein te bezoeken! Voordat u aan de Voets Specialiteiten ronde begint, haalt u eerst het beursboek op – met aantrekkelijke beursaanbiedingen. Lever het boek na afloop weer in.



Vink Fruitboerderij - stand 10

Op ons familiefruitteeltbedrijf draait alles om lekker fruit, vakmanschap en beleving. Met passie en aandacht verwerken wij het lekkerste fruit tot onderscheidende fruitproducten. Deze producten worden verkocht onder het label Lekker Puur, ons motto voor lekkere en eerlijke producten zonder poespas. Bezoek onze stand, proef en ontdek ons verhaal.



Vinoviccio - stand 11

Ontdek de wijnselectie van Vinoviccio: rechtstreeks geïmporteerd van kleinschalige, veelal biologische familiebedrijven uit Italië, Portugal, Spanje en Zuid-Afrika. Elke fles vertelt het verhaal van passie, traditie en vakmanschap, en biedt jouw kaas- of delicatessenzaak de kans om klanten iets bijzonders te laten ervaren – van toegankelijke tot exclusieve topwijnen.





Laat kinderdromen uitkomen.

Momenteel geneest 81% van de kinderen met kanker. Maar we moeten naar de 100%.

Help mee, steun Kika



Scan en steun

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 450 vindt u in hal 3 en 4.

Voets Cheese Dippers - stand 410

Deze heerlijke cheese dippers zijn 100% natuurlijk bereid met fruit, mosterd en kruiden in verrassende combinaties. Iedere variant heeft een unieke smaak. Naast kaas, ook erg lekker bij vleeswaren, vis en gegrilde groenten. Bij elke smaak hoort een passend smaakprofiel! De potjes beschikken over een peel & reseal label waar meerdere talen te vinden zijn.



Van den Waal - stand 279

Ervaar de persoonlijke werkwijze van Van den Waal. Vanuit onze werkruimte in Apeldoorn verzorgen wij sinds 2007 ambachtelijke delicatessen met een eigen karakter. Elk product krijgt een private label etiket dat naadloos aansluit op de wensen en huisstijl van de klant. Proef de kwaliteit, ontdek onze snelheid en ervaar hoe beleving bij ons centraal staat.



Wajos - stand 428

Bij Wajos draait alles om smaakvol genieten, elke dag opnieuw. Van likeuren en kruidenmixen tot bijzondere azijnen en oliën: het assortiment barst van de inspiratie. Verkrijgbaar in stijlvolle consumentenverpakkingen én grootverpakkingen. Perfect om je creativiteit in de keuken, of in de winkel, de vrije loop te laten.



We-pack - stand 33

Innoseal - de innovatieve zak-sluit oplossingen. Ons unieke, gepatenteerde systeem maakt gebruik van een tape en papier sluiting. Gemakkelijk te openen, hygiënische, verzegelde sluiting die herbruikbaar is. Ecologisch, economisch en onmisbaar! Voedselveilig, makkelijk te openen zonder mes of schaar en herbruikbaar.



Weda - stand 225b

Weda Coins is de snelste en slimste kassa- en weegschaal oplossing. Ontdek alle mogelijkheden. Van kaas tot kassa, klaar in één klik. Weda. Weet wat telt.



Westfort Vleesproducten & Deli Harmony - stand 273

Bezoek ons op stand 273 en ontdek ons brede assortiment biologische worst- & vleeswaren en varkensvlees van Nederlandse bodem. Proef de pure smaak van dichtbij, ontmoet onze collega's en hoor hoe wij werken aan duurzaamheid en dierenwelzijn. Waarom onze stand? Omdat u bij ons direct ervaart hoe kwaliteit, herkomst en vakmanschap samenkomen.



Standinformatie

Willem Dijk AGF - stand 295

Na een paar jaar afwezigheid zijn we dit jaar weer aanwezig in Expo Houten! Wat je kunt verwachten: Een goed gesprek over het nieuwe seizoen, ons actuele assortiment, inspiratie en beleving, en een verrassende, ludieke actie die je niet wilt missen. We kijken ernaar uit je persoonlijk te ontmoeten en samen vooruit te kijken naar de periode na de zomer.

De Worst Groothandel - stand 220

De Worst Groothandel is de specialist op het gebied van droge worst. Met meer dan 100 verschillende droge worsten uit Frankrijk, Spanje en Italië. Op de beurs presenteren wij jullie onze nieuwe categorie: Authentieke Nederlandse droge worst! Kom gezellig kennis maken en wij laten je graag proeven van ons assortiment!



DE WORST
GROOTHANDEL

Worstenspecialist Montagnel - stand 249

De Beste en Voordeligste Worstgroothandel van Nederland! Montagnel levert topkwaliteit worsten tegen scherpe prijzen. Worsten uit Nederland en Duitsland, Mediterrane worstsoorten; eigen import uit Frankrijk, Spanje en Italië. Ambachtelijk, voordelig en perfect voor foodspecialiteitenwinkels. De beste smaak, de beste deal.



Standinformatie

De Worstmaker - stand 17

Droge worst met Beter Leven 3* van Nederlandse kwaliteit en eigen receptuur. Met een lange houdbaarheid, mooie uitstraling en goede pure smaak past dit in iedere verswinkel. Kom de diverse smaken proeven bij De Worstmaker bij stand 17



Wouter's Streekhoning

- stand 408

Streekhoning uit de Nederlandse onge-repte natuur, geselecteerd door Wouter. Samen met imkers uit diverse streken van Nederland (die rekening houden met het leefmilieu van mensen, bijen en planten) maakt hij de beste streekhoning die aan hoge standaarden en kwaliteitsnormen voldoet. Ook heide-, zonenbloem- en lindehonig!



Zoetelief bedrijfskleding

- stand 247

Bedrijfskleding verhoogt de zichtbaarheid en herkenbaarheid van je medewerkers bij de klanten. De medewerker is herkenbaar, zeker wanneer de huisstijl terugkomt in de bedrijfskleding. Zoetelief levert al 130 jaar maatwerk. Wij rijden met een showroom auto door het hele land. Informeer voor 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 450 vindt u in hal 3 en 4.

ZPH-Verpakkingen - stand 288

De verpakking doet meer dan u denkt. Van op maat gemaakte en bedrukbare oplossingen tot ons biobased, sealbare menu bakje – wij laten zien hoe verpakkingen niet alleen praktisch, maar ook opvallend en duurzaam kunnen zijn. Wist u dat wij werken met FSC-gecertificeerde materialen? Goed voor uw merk én voor de wereld.



Zwolsche Streken - stand 426

Zwolsche Aioli is een streekproduct vol karakter, ontstaan uit liefde voor ambacht, lokale ingrediënten en échte smaak. De aioli werd bedacht door liefhebber Jeroen en groeide uit van een huiskamerrecept tot een bekend product. Deze romige saus met stevige bite wordt met zorg bereid in Zwolle en is eindeloos te combineren, van borrelplank tot broodje.



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

Hoofredactie
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, Patricia Hoogstraaten, Leo Koomen, Betty Koster, Evelien de Ruijg, Silvia van Schaik, Jurry Teunissen.

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



Vormgeving
Dock35 Marketing

Druk
Print2Pack, Ede

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



© 2025. 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.

Kaasetiketten & Banderollen

Verrijk uw kaas met een schitterend etiket en/of banderol.

Laat u verrassen door de mogelijkheden van Euroflex. Door gebruik te maken van een mooie uitstraling, wordt de herkenbaarheid van uw kaas vergroot en de verkoop gestimuleerd.

De mogelijkheden binnen Euroflex zijn zeer gevarieerd;

- we maken graag een ontwerp naar uw idee,
- we beschikken over meerdere druktechnieken, voor kleine en grote oplagen,
- in (bijna) elk gewenst formaat,
- in meerdere papiersoorten, wit of wit of transparant,
- snel en accurate levering,
- kleurrijk etc.

Benieuwd of Euroflex u kan helpen. Bel of mail met Michiel Wondergem.
06 1373 7160
m.wondergem@euroflexbv.com

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

Wij zijn ook uw Nederlandse producent voor verpakkingen van: koffie, thee, snoep, brood, boter, nootjes, chocola, salade e.d.



bamix®
of Switzerland

Haal Zwitserse klasse
in huis met bamix®.



www.bamix.nl | stand 157



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



www.i-ron.eu | stand 157