



Lekkerrijver

VAKBLAD VOOR ONDERNEMERS IN FOODSPECIALITEITEN

Vakbeurs Foodspecialiteiten

De grootste versbeurs van Nederland
30 september en 1 oktober

WINKELS

Cromwijk Kaas & Kip in Woerden
De Kaasgraaf in Roosendaal

Aandacht voor de ondernemer

Bij CONO Kaasmakers werken we samen om de lekkerste kaas te maken. Elke CONO kaas wordt voorzien van een uniek rijksmerk. Dit merk zorgt ervoor dat onder andere de herkomst en het recept van de kaas ten allen tijde te achterhalen zijn. Een goede manier om onze CONO kwaliteit te waarborgen.

En ook een perfecte manier om punten mee te sparen, volgens ons. Daarom presenteren wij met trots een nieuwe update in de CONO app: Spaarkaas. Dit is een nieuwe spaarkaartfunctie in onze CONO app, exclusief voor ondernemers.

Kaaspunten

Met de functie 'punten verdienen' kun je nu de unieke rijksmerken op de CONO kaas scannen. Per goedgekeurd rijksmerk krijg je een kaaspunt en vul je de gehele kaas, dan krijg je 25 punten. Deze punten zijn, net als de overige punten, in te leveren tegen workshops, dagjes uit of andere beloningen. Lees de uitleg en voorwaarden in de CONO app.

30 september en 1 oktober

De aandacht die jij voor je klanten hebt, die willen wij als CONO ook voor jou als ondernemer hebben. Wij laten het je graag zien. Voor onze bezoekers aan de Vakbeurs Foodspecialiteiten hebben we een speciale beloning voor de wintermaanden. Bezoek ons op 30 september en 1 oktober en spaar mee.



CONO app al geregistreerd?
Scan en verdien 10 punten!



31 Vakbeurs Foodspecialiteiten

De 34ste Vakbeurs Foodspecialiteiten, op 30 september en 1 oktober wordt met de toevoeging van Slavakto nóg groter.



16 Winkel

Cromwijk Kaas & Kip heeft de mentaliteit van de markt.

22 Winkel

De Kaasgraaf draait geweldig op nieuwe locatie.

15 Vakcentrum

Toekomstbestendige retail voor een leefbare samenleving.

32 Noviteiten

Fraaie innovaties staan uitgesteld op de Noviteitenstand.

En verder

- 05 Columns**
Rick Brantenaar (pag. 05), Gea van der Puijl (07), Patricia Hoogstraaten (08), Martijn Droog (11) en Jurry Teunissen (13).
- 06 Kort nieuws**
Cijfers CBS, BKKC, ondernemersprogramma SCM, Brut-de-Mer, Piet Kruiver en nog veel meer nieuws.
- 31 Beursinformatie**
Wat u moet weten voor uw bezoek aan de beurs.
- 38 Standinformatie**
Lees vooraf wat u allemaal kunt gaan zien op de beurs.
- 70 Colofon**
Onze eigen productinformatie.

Cover

Vakbeurs Foodspecialiteiten in Expo Houten.



Bedreigingen en kansen

Recentelijk bracht de Kamer van Koophandel naar buiten dat onze branche het enorm goed doet. Prachtig nieuws, maar er leeft meer onder de oppervlakte. Het aantal kaasspecialzaken (SBI 47291) nam tussen 2014 en 2024 met 37 procent toe tot 732 vestigingen. In de provincies Friesland (plus 88 procent) en Noord-Brabant (plus 57 procent) was de toename van kaaswinkels het grootst. Noord-Holland heeft de grootste kaaswinkeldichtheid: daar zijn iets meer dan vijf kaaswinkels per 10.000 inwoners.

Wat de KvK-cijfers niet laten zien is dat het voor mkb-verswinkeliërs niet allemaal Hé Ha Hosanna is. Stijgende kosten voor bijvoorbeeld personeel, energie en huur drukken steeds meer op het rendement. Daarnaast speelt mee dat het vaak familiebedrijven zijn en de nieuwe generatie niet altijd staat te springen om de winkel over te nemen.

Een derde bedreiging is dat klanten steeds meer op zoek zijn naar gemak. Ze willen bij voorkeur alles bij één winkel halen en kiezen daarnaast steeds vaker voor bijvoorbeeld vers-pakketten of kant-en-klaarmaaltijden. Ook een gebrek aan geld om te investeren in digitalisering speelt mkb ondernemers parten.

Kaaswinkels lijken zich aan de malaise te onttrekken. Daarvan zijn er zoals gezegd nu 732, wat neerkomt op een stijging van 37 procent in tien jaar. De grootste groei van kaaszaken was in coronajaren 2020 en 2021. Vanwege de beperkingen in de horeca zochten consumenten naar alternatieven om thuis van culinaire hoogstandjes te genieten.

Veel van jullie hebben deze omzetten weten te stabiliseren of soms zelfs nog verder te vergroten. Toch zie ik 'in het veld' nog te veel winkels die lagere prijzen vragen dan andere kanalen, de ambulante handel daar gelaten. Dat is niet alleen jammer, maar ook onnodig omdat de klant tegenwoordig echt wel ziet wat er in andere kanalen gebeurt. De klant heeft drommels goed door dat de kaasspecialzaak of food-specialzaak vaak dezelfde prijzen hanteert maar dan voor een hogere kwaliteit, meer assortiment, meer beleving en verhalen achter de producten die met persoonlijke aandacht gedeeld worden.

Moraal van het verhaal: ga eens op bezoek in winkels waar kaas verkocht wordt anders dan je collega, vergelijk je prijzen en kijk of er dan nog ruimte is om je marge te verbeteren door je prijzen op te schroeven.

Rick Brantenaar
Directeur Stichting Foodspecialiteiten Nederland



'Kaaswinkels lijken zich aan de malaise te onttrekken'



←
Ons rijpingsproces is een uniek samenspel tussen mens en natuur.

Michu, KALTBACH grotmeester

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

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



Volg ons via
@emmicheesenl



Gerijpt door onze
grot en kaasmeester.





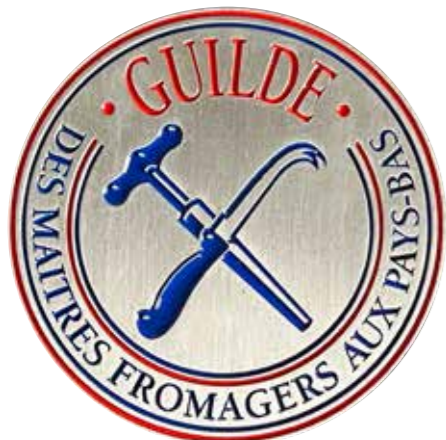
Winnaars van de competities

Het lijkt al lang geleden, maar Lekkernijver kon het nog niet eerder vermelden: de winnaars van de Nationale Competities, die op 3 juni op het podium van Hart van Holland in Nijkerk hun hoofdprijzen in ontvangst mochten nemen. Renkema Kaas uit Amersfoort werd door de jury aangewezen als Nederlands Beste Kaasspecialzaak. Een emotionele overwinning voor het familiebedrijf, dat al zo vaak in de finale stond. 't Kaasplateau uit Rhooon werd Nederlands Beste Foodspecialist Buitenlandse Kaas, nadat de winkel twee jaar geleden al een van de finalisten was. Het Oude Zuivelhuis uit Haarlem werd Nederlands Beste Foodspecialist Charcuterie, een derde hoofdprijs voor het team van Maarten van Oeffel, nadat de winkel in 2021 en 2023 al werd uitgeroepen tot Nederlands Beste Foodspecialiteitenwinkel.

BKKC en Kaasgilde op de beurs

Het Guilde des Maitres Fromagers aux Pays-Bas zal ook in 2024 aanwezig zijn op de Vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten, op stand 221. Een aantal Gildeleden heet u van harte welkom en geeft u graag uitleg over het Buitenlandse Kaasgilde in Nederland. Het Kaasgilde heeft inmiddels ook de datum van het volgende Buitenlands Kaas Keur Concours (BKKC) bekendgemaakt: **7 april 2025** zal de volgende editie van deze vaktest voor kaaskenners worden gehouden. Meer informatie volgt in volgende edities van Lekkernijver.

Op de vakbeurs kunt u nu al met uw teamleden uw buitenlandse kaaskennis grondig testen. Voor drie winnaars stelt het Kaasgilde een gratis voucher beschikbaar voor een eenjarig lidmaatschap van het genootschap van Vrienden van het Buitenlandse Kaasgilde. Bezoek stand 221 en test uw kennis!



SCM zoekt directe samenwerking met kaasspecialist



Switzerland Cheese Marketing (SCM), het marketingbureau voor de promotie van Zwitserse kazen heeft op het Branche-Event een nieuw programma aangekondigd voor een intensieve samenwerking met winklonderzoekers: 'Specialist met passie voor kaas uit Zwitserland.' SCM acht de kennis en expertise van ondernemers van onschatbare waarde, en heeft daarom besloten om specialzaken, die zich nadrukkelijk inzetten

voor de verkoop van Zwitserse kazen, extra te ondersteunen. Dankzij hun kennis en betrokkenheid kunnen deze specialisten de unieke tradities, het vakmanschap en de kwaliteit van Zwitserse kazen op een geloofwaardige manier presenteren, waardoor klanten niet alleen van de smaken genieten, maar ook de rijke achtergrond en zorg achter elk product leren kennen, die Zwitserse kazen zo uniek maken.

Vier jaar geleden lanceerde SCM Benelux in België dit programma, waarmee de naamsbekendheid van Zwitserse kazen werd verhoogd en hun rijke traditie aan consumenten werd overgebracht. Actieve ondernemers met aandacht voor de groep merken een stijging in verkoopvolumes, bezoekfrequentie en klantloyaliteit.

Gezien het succes in België heeft SCM besloten dit programma ook in Nederland te lanceren. De komende maanden vindt de selectie van mogelijke kandidaten plaats en worden informatiesessies gehouden, zodat het programma begin 2025 kan starten. Om 'Specialist met passie voor kaas uit Zwitserland' te worden, moet een winkel permanent een aantal Zwitserse kazen aanbieden: 5 soorten van februari tot en met mei, en 10 soorten van september tot en met januari, waarvan Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Appenzeller®, Vacherin Fribourgeois AOP en Tête de Moine AOP. Daarnaast omvat de samenwerking minstens één Zwitserse kaasweek per jaar in de specialzaak.



Specialzaak meer in trek

Cijfers van het CBS laten zien dat in het tweede kwartaal van 2024 de omzet in de detailhandel met 1,2% is gestegen ten opzichte van dezelfde periode in 2023. Het verkoopvolume nam met 1,3% toe. Er zijn vooral meer producten gekocht; de verkoopprijzen zijn vrijwel gelijk gebleven (-0,1%). In voedingsmiddelen is er een verschuiving zichtbaar. In supermarkten is de omzet 0,9% gedaald. Specialzaken zien daarentegen hun omzetten stijgen. Kaaswinkels plussen 3,4 procent, slagerijen 0,2 procent.



Kaaskwartet van Jongeneel

Jongeneel Verpakkingen heeft een mooi spel ontwikkeld voor klanten (en medewerkers!) van de kaasspecialzaak: het Kaaskwartet. Het kwartet bevat zestig kaartjes met leuke weetjes en feiten. Het spel is niet alleen leerzaam maar ook gemakkelijk, en is bedoeld om zowel jong als oud te betrekken bij de rijke cultuur van kaas. Het kaaskwartet is sinds half september verkrijgbaar in een Engelse en Nederlandse variant. Ideaal voor kaaswinkels, toeristenwinkels en kerst- en cadeaupakketten. Een toonbankdisplay bevat 24 doosjes.

info@jongeneelverpakking.nl

Stremsel

Bij de bereiding van kaas wordt stremsel toegevoegd, tegenwoordig ook vaak coagulant genoemd. Er zijn verschillende soorten stremsel. Van oudsher wordt lebstremsel gebruikt, uit de lebmaag van kalveren. Kalvermagen worden na de slacht verzameld en in grote ketels vermengd met een zoutoplossing. Zo worden enzymen uit de magen opgenomen in de zoutoplossing. De vloeistof die hierbij ontstaat heet lebstremsel. Volgens het productdossier van GTS Boerenkaas moet in boerenkaas lebstremsel worden gebruikt.

Tegenwoordig wordt steeds vaker stremsel van niet-dierlijke oorsprong gebruikt, namelijk microbieel stremsel. Dit wordt geproduceerd door micro-organismen (schimmels). Microbieel stremsel kan in tegenstelling tot lebstremsel ook worden gebruikt voor koosjer, halal en vegetarische kazen. Het is goedkoper dan lebstremsel en de productie is niet afhankelijk van de slacht van kalveren.

Stremsel wordt toegevoegd bij de kaasbereiding om het verwijderen van vocht te ondersteunen. De enzymen in het stremsel zorgen dat een klein deel van het caseïne-eiwit uit de melk wordt afgesplitst. Het resterende eiwit, para-caseïne, kan zich daarna aan elkaar hechten en een eiwitnetwerk vormen. Dit netwerk wordt steeds hechter en maakt tijdens de stremming en wrongelbewerking steeds meer verbindingen. Het vet wordt daarbij in het eiwitnetwerk ingesloten en het vocht wordt uitgewrongen, waardoor - bij Goudse kaas - ongeveer 10 procent van de oorspronkelijke hoeveelheid melk aan kaas overblijft.

De enzymen uit het stremsel dragen ook bij aan de rijping van kaas. Tijdens de rijping zorgen de enzymen voor een steeds verdere splitsing van het eiwit waardoor steeds kleinere brokstukjes ontstaan die bouillonachtige smaken hebben. Dit ondersteunt de smaakontwikkeling.

De kwaliteit van de microbiële stremfels is tegenwoordig zodanig dat er eigenlijk geen smaakverschil meer wordt waargenomen tussen kazen geproduceerd met lebstremsel en met microbieel stremsel. Soms wordt ook plantaardig stremsel gebruikt, dat andere enzymen bevat dan leb- of microbieel stremsel. Het bevat wel een enzym dat de melk kan stremmen en kan zorgen voor het verwijderen van wei. Plantaardig stremsel is echter niet geschikt voor de productie van bijvoorbeeld Goudse kaas omdat de enzymen die zorgen voor een goede rijping van de kaas onvoldoende aanwezig zijn. Plantaardig stremsel wordt wel gebruikt bij de productie van buitenlandse kazen die amper rijping ondergaan.

Gea van der Puijl
Adviseur voor de
boerderijzuivelsector



Groen

Het woord 'groen' wordt op veel manieren gebruikt. Meestal in een positieve context. Maar niet altijd. Foodspecialisten denken soms aan onrijp, te veel zuur en te weinig ontwikkeld, maar gaan gelukkig ook steeds meer op een groenere manier te werk: duurzamer en meer sociaal verantwoordelijk. Het vrijwillige karakter daarvan is echter bijna voorbij, dit gedrag moet meer en meer bewezen worden aan de hand van duurzaamheidsrapporten.

Door een Europese richtlijn wordt het voor grote bedrijven zelfs verplicht om uitgebreid te rapporteren over duurzaamheidsaspecten. Het goede nieuws is dat mkb-bedrijven niet verplicht hoeven te rapporteren volgens die richtlijn. Het minder goede nieuws is dat ook foodspecialiteitenwinkeliers er zeer waarschijnlijk, indirect, toch mee te maken gaan krijgen via het doorsijpeleffect.

De grote toeleveranciers, franchisegevers en andere bedrijven in onze retailwaardeketen moeten vanaf 2024 gefaseerd jaarlijks uitgebreid rapporteren over duurzaamheid. Daarnaast ontkomen ook banken en kredietverstrekkers niet aan de rapportageverplichtingen. Zij gaan de komende jaren steeds meer duurzaamheidsinformatie gebruiken voor, bijvoorbeeld, het beoordelen van kredietaanvragen en het maken van investeringsbeslissingen. Deels halen deze (grote) bedrijven de benodigde informatie dan op bij partners in hun waardeketen, zoals de zelfstandige foodspecialist. Dit zal niet altijd vrijblijvend zijn. Integendeel, zij eisen straks in hun contracten van u als retailondernemer dat u de gewenste informatie verschaft. Zij zijn daartoe verplicht. Het zou mooi zijn als de antwoorden dan op de plank liggen.

Het is daarom belangrijk om goed te weten waar die duurzaamheidsrapportage nu over gaat, waar je zelf als zelfstandig ondernemer staat qua duurzaamheid en welke informatieverzoeken een winkelier kan verwachten. Ook nu het voor het mkb (nog) niet verplicht is moet er dus wel over nagedacht worden. Ja, het staat in de kinderschoenen, groen en wat zuur. Maar beseft dat het inzichtelijk maken van duurzaamheid ook kan helpen om jezelf te verbeteren, meer klanten te krijgen en te behouden, investeerders aan te trekken en nieuwe manieren van werken te bedenken. Zo blijf je succesvol, nu en in de toekomst. Het Vakcentrum presenteert daarom binnenkort een sjabloon om mkb-winkeliers te ontzorgen. Doe er iets mee, het licht staat op groen.

mr. Patricia E.H.
Hoogstraaten RAE
Directeur Vakcentrum



Patricia



Nagekomen **Noviteit**

Smaakmakers uit reststromen

Chefs Merijn en Maarten van Choux in Amsterdam creëren met 621 Ferments duurzame smaakmakers door reststromen te fermenteren. Verkrijgbaar in de smaken Beef, Mushroom, en Black Garlic. Voeg extra smaak toe aan je gerechten en help tegelijkertijd voedselverspilling verminderen!

621 Ferments, stand 26

Workshops voor kaaspecialisten bij **Velder**

Doe inspiratie op voor de gezelligste dagen van het jaar! In oktober biedt Velder twee exclusieve online workshops aan die kaasondernemers zullen inspireren en verrassen! Mis deze kans niet om je creativiteit te prikkelen.

Workshop 1: 'Van Kerstcadeau tot Kerstpakket'

Datum: 7 oktober 2024

Tijd: 19:30 - 20:30 (met uitloop tot 21:00)

Laat je inspireren om unieke kerstcadeaus en kerstpakketten te maken die jouw klanten echt zullen verrassen.

Workshop 2: Kaas Pairings: 'De Kunst van Combineren'

Datum: 21 oktober 2024

Tijd: 19:30 - 20:30 (met uitloop tot 21:00)

Leer de kunst van het combineren van kazen met diverse smaken. Verfijn je vaardigheden en verras je klanten met nieuwe smaakervaringen!

Schrijf je nu in en laat je inspireren! Scan de QR-code om je aan te melden. Team Velder ziet je graag digitaal bij deze workshops.



SPANISH QUALITY SEALS



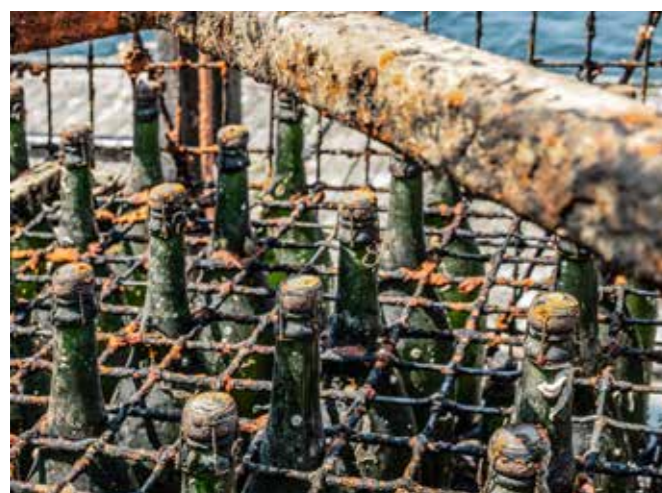
CONSORCIO DEL JAMÓN SERRANO ESPAÑOL CONSORCIO DEL CHORIZO ESPAÑOL
are the associations of traditional producers, united to defend the tradition of making authentic Spanish Serrano ham and authentic Spanish Chorizo, and spread their quality and authentic flavors around the world through their Quality seals.



consorcioserrano.com



chorizoespanol.es



'Brut de Mer' blijkt groot succes

Wijnmaker Stan Beurskens, van wijngoed Sint Martinus in Vijlen, deed afgelopen jaar met collega André Vink een experiment. In een ijzeren kooi lieten ze 876 flessen mousserende wijn een jaar lang rijpen in het water van de Oosterschelde. De kooi hing op vijftien meter diepte aan een vlot, waardoor de wijn kon wiegen met het getij in het Zeeuwse water. "Dat zorgt ervoor dat de gist in de fles in beweging blijft, en dat zorgt voor een extra gelaagdheid van de wijn", aldus Vink. De wijnmakers kwamen op het idee door een Franse wijnmaker die bij Biarritz hetzelfde doet.



In juni werd de wijn na ruim een jaar rijpen boven water gehaald. De kwaliteit was volgens de makers boven verwachting. De wijnen van St. Martinus werden als 'Martine's Zeewieg' voor 75 euro aangeboden, en waren vrij snel uitverkocht: duidelijk een product met een goed verhaal. De flessen dragen nog restjes van schelpen en roest van het ijzer in zeewater, en zijn voorzien van een zegel op de hals: 'Brut de Mer'. Winst wordt er nog niet gemaakt, want de makers hebben voor hun experiment 75 duizend euro moeten investeren. Wel rijpen er alweer nieuwe flessen in de Oosterschelde.



Nieuwe directie voor Spanish Products

Importbedrijf Spanish Products Haarlem heeft sinds 1 juli een nieuwe directeur: Jasmine Landrove (foto). Zij werkte al twaalf jaar voor het bedrijf, vooral in inkoop. Na 24 jaar heeft Herman van Teylingen besloten om het stokje over te dragen via een management buy-out. "Het was een plezier om met Jasmine samen te werken," zegt Herman. "Haar toewijding en expertise in de inkoopsector zijn opmerkelijk. Ze beheerst Nederlands, Engels, Italiaans en uiteraard Spaans perfect, en haar kennis van Spaanse producten en producenten is indrukwekkend. Met de snel veranderende markten en inkoopstrategieën zie ik de toekomst vol vertrouwen tegemoet."

Eigen kaas voor jarig Amsterdam

Boeren van Amstel is een collectief van achttien boeren in het Amstelland. Voor het 750-jarig bestaan van Amsterdam hebben zij Amsterdamer Kaas ontwikkeld met als doel om Amsterdam zijn eigen traditionele kaas terug te geven en tegelijkertijd de biodiversiteit in de regio te bevorderen. "Vroeger was het zout nodig voor de houdbaarheid van de kaas", zegt directeur Michel Penterman van Boeren van Amstel. "Dankzij de hoge kwaliteit melk die we nu gebruiken, is dat niet meer nodig en kunnen we een smaakvolle Amsterdamer produceren met een lange houdbaarheid." Voor elke verkochte kilo Amsterdamer Kaas wordt één vierkante meter slootrand biodivers ingezaaid.



Vakcentrum op de vakbeurs

Vanzelfsprekend staat het Vakcentrum op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. U vindt het Vakcentrum op stand 162. Kom bijpraten over belangenbehartiging, bedrijfsjuridisch en bedrijfs-economisch advies, en ledenvoordelen waaronder voordelige verzekeringen en slimme hygiënecontrole.



Hoe is het eigenlijk met Piet Kruiver gegaan?



In 2021 wilde Piet Kruiver met een fietstocht naar Alpe d'Huez geld inzamelen voor KiKa, de stichting Kinderen Kankervrij. In Lekkernijver 78, april 2021, kondigden wij zijn tocht al aan. Kruiver is een icoon uit de kaaswereld, met een carrière in winkel en kaashandel, en verzocht brancheleden om zijn doel financieel te steunen met een donatie aan KiKa.

Op 24 juni dat jaar werd hij tachtig en vertrok hij met een goede conditie naar de beroemde berg. Door enkele valpartijen en veel slecht weer moest hij de terugreis per fiets schrappen. En dat zat hem niet lekker. Toch heeft zijn actie in 2021 bijna € 14.000,- opgeleverd voor KiKa.

In 2023 wilde hij het opnieuw proberen, maar bronchitis en corona zetten door die poging een nare streep. Ondernemer Hans Koelemij en kaashandelaar Coen van Riet schoten hem te hulp. Zij hebben een mooie actie met boerenkaas opgezet, die toch nog enkele duizenden euro's steun voor KiKa bijeen heeft gebracht. Dit geld wordt nu verzameld, Piet voegt zelf nog wat toe en zal ook deze actiepot binnenkort overmaken op de rekening van de stichting.

"Bij deze wil ik alle donoren en alle mensen die geholpen hebben ontzettend bedanken voor hun steun", zegt Piet. "Mochten er nou nog mensen zijn die denken: 'Daar had ik ook aan willen bijdragen', dan zou ik hen willen vragen alsnog zelf een donatie te doen aan KiKa. Hun werk is zó belangrijk! KiKa heeft al twee K's, laten wij als kaasbranche daar nou een derde K aan toevoegen." Piet is nu 83 jaar, hij fietst wat minder maar staat wel nog af en toe in de winkel.

Glimlach uit een boekje

Ik ben erg gevoelig voor de manier waarop ik behandeld word in winkels waar ik privé kom en bij bedrijven waar ik voor mijn winkel zaken mee doe.

Persoonlijk vind ik dat er in het grootwinkelbedrijf tegenwoordig geen échte aandacht en tijd meer is voor de klant. Natuurlijk word je meestal goed geholpen in dergelijke bedrijven, maar vaak is er sprake van een 'glimlach uit een boekje', zoals ik dat noem. Geen echte betrokkenheid of interesse, maar vooral een commerciële benadering van de klant.

De opdracht is dan wel: "Lach vriendelijk en wens de klant een fijne dag", maar van enige spontaniteit is geen sprake. Vaak bestaat het contact uit een herhaling van dezelfde vragen en toewensingen: "Heeft u een klantenkaart? Wilt u een tasje? Fijn weekend! Spaart u zegeltjes? Fijne dag!" (Repeat).

Ik vind het als eigenaar van een speciaalzaak belangrijk dat mensen bij mij in de winkel komen voor de vele producten, met ieder zijn eigen smaak en karakter. Maar mensen komen ook voor de bijbehorende beleving. Zeker zo belangrijk als de kwaliteit van het product is dat klanten zich welkom voelen en met écht persoonlijke belangstelling benaderd worden. En dat geldt zowel voor de vaste klant als voor de incidentele bezoeker.

We kennen bij Noten & Zo onze trouwe klanten, zorgen graag voor ze en willen graag dat ieder bezoek aan onze winkel een beleving is. Haast vanzelfsprekend is er bij een persoonlijke benadering van klanten sprake van wederkerigheid en dát maakt het hebben van een winkel met veel trouwe klanten éxtra leuk!

Dus is een boekje om te leren glimlachen absoluut niet nodig...

Martijn Droog
Ondernemer Noten & Zo, Zutphen



KAAS-ETIKETTEN EN -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;

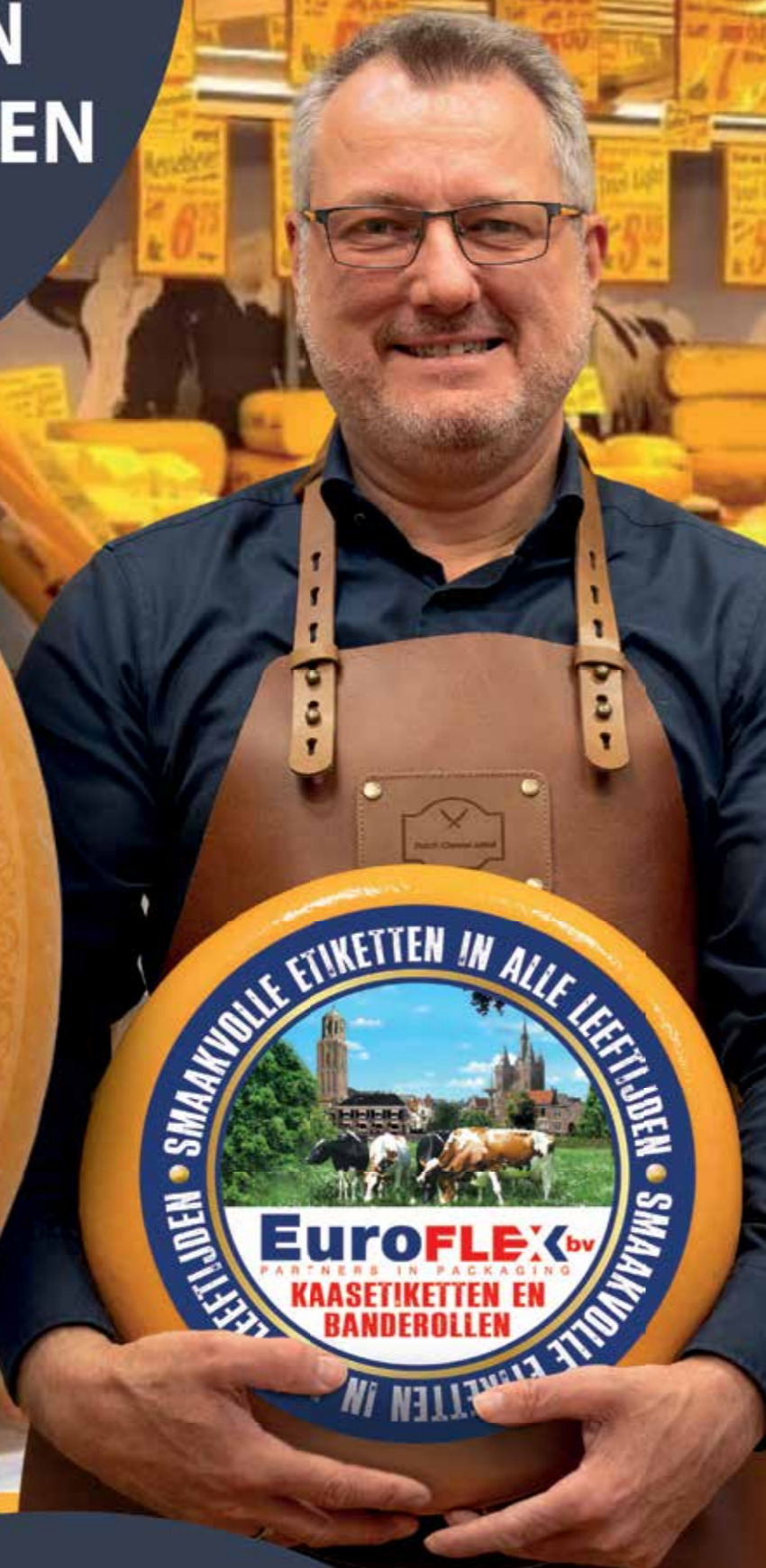
- we maken graag een ontwerp naar uw idee,
- we beschikken over meerdere
druktechnieken, voor kleine en grote oplagen,
- in (bijna) elk gewenst formaat,
- in meerdere papiersoorten, wit of
transparant,
- snel en accurate levering,
- kleurrijk etc.

Benieuwd of Euroflex u kan helpen.
Bel of mail met Michiel Wondergem.
M. 06 1373 7160
E. 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



CERTIFICERING
FOODSPECIALITEITENWINKEL

Certificering Foodspecialiteitenwinkels

De afgelopen maanden zijn weer nieuwe win-
kels toegevoegd aan de lijst van gecertificeerde
foodspecialiteitenwinkels.

Zuivelhoeve by Kaashuis Tromp	Amsterdam
Gastrovino Vaneker	Enschede
Gastrovino De Bourgondier	Ermelo
Klaverkaas - De Zelfkazer	Nieuwe Niedorp
Zuivelhoeve Oosterhout	Oosterhout
't Kaasplateau	Rhoon
Kadofabriek 'n Tikkie Verderop	Sleeuwijk
Palet van Smaken	Terneuzen
Zuivelhoeve Wijk bij Duurstede	Wijk bij Duurstede



Gouda Cheese Awards 2024

Wat is de lekkerste? Om die vraag draaide het donderdag
6 juni op de Markt in Gouda. Daar presenteerde Irene
Moors de smakelijke finale van de Gouda Cheese Awards
2024. Een driekoppige jury gaf uiteindelijk de doorslag: de
allerlekkerste Gouda 48+ jong beleggen is Lutjewinkel1916
Verfijnd & Romig van Velder. In de categorie geitenkaas
50+ oud won Amalthea Oud van de Amalthea Group B.V.

Rectificatie LaCoud

In Lekkernijver 91 stond in het artikel over het Voets Fine
Food Festival vermeld dat Hacibaba Lokumlari voor de
distributie onderdak had gevonden bij Voets Specialiteiten,
onder de nieuwe naam LaCoud. De Mediterraanse spe-
cialiteiten van LaCoud zijn weliswaar door Voets in het
assortiment opgenomen, daar te bestellen en worden ook
door Voets geleverd, maar LaCoud blijft ook gewoon de
eigen distributie doen, voor heel Europa.

Wetten van de natuur

Zomer voorbij, de herfst op komst. Economisch
is het al even herfstweer. Donkere wolken van
financiële druk drijven over ondernemingen,
bij sommige slaat de bliksem binnen.

Ik was onlangs betrokken bij een slachtoffer
van dit weer. De onderneming was ten prooi
gevallen aan de te zwaar geworden omstan-
digheden. Wat ik toen zag deed me denken
aan zo'n Afrikaanse wilddocumentaire.
Crediteuren van allerlei pluimage. Nadat de
leeuwen en hyena's met hypotheek- en pand-
rechten zich te goed hadden gedaan aan het
goede vlees, daalden de grootste gieren met voorrechten om
het karkas te ontdoen van hun deel. De kleinere schuldeisers
met lagere rechten schreeuwden ongeduldig, wachtend op de
taai restjes. De ondernemer stond ontroostbaar, hopeloos,
afgewend van het schouwspel. De natuur op zijn gruwelijkst.

Maar ik bedacht me ook dat hier recht werd gedaan. Wanneer
schuldenaren ophouden met betalen, dan komen de schuld-
eisers verhaal zoeken. En de mensenregels gaan in dit soort
omstandigheden gelijk op met de wetten van de natuur. Ook
de wet kent het recht van de sterkste. Zij met sterke rech-
ten hebben volgens wettelijke regels voorrang. Degene met
zwakkere rechten moet vaak maar hopen op een klein stukje.
Eigenlijk logisch.

Wel hoort daarbij dat het ook in die omstandigheden loont om
kennis van zaken te hebben. De sterke partij heeft vaak in een
eerder stadium het spel handig gespeeld, waar anderen heb-
ben afgewacht of niet opgelet. De wet laat enige ruimte voor
winst voor partijen met kennis. Maar kennis inkopen zal de
komende herfst weer niet meevallen. Leden van Vakcentrum
kunnen gratis eerstelijnsadvies vragen. Dat kan bijdragen aan
een belangrijk voordeel als het ertoe doet.

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



Kaasplezier uit de Oven: Ovenschotels met Emmentaler AOP

In de herfst zijn ovenschotels met Emmentaler AOP perfect. De rijke smaken van het seizoen passen goed bij de hartige complexiteit van deze kaas. Emmentaler AOP voegt romigheid en een nootachtige smaak toe, waardoor je troostrijke maaltijden kunt creëren voor koelere dagen. Deze kaas maakt herfstgerechten extra smaakvol en uitnodigend, en biedt de perfecte warmte en comfort.

Probeer onze hartige recepten met eenvoudige ingrediënten: gepofte aardappel met spekblokjes, traditionele jachtschotel met bloemkool, of Mac and Cheese voor de kinderen. Geniet ook van witlof omwikkeld met ham dit seizoen.

Emmentaler AOP: De koning van de Zwitserse kazen

Emmentaler AOP komt uit het Emme-dal in Bern. Melkproductie, bereiding en rijping vinden plaats in de regio van oorsprong. Ongeveer 110 dorpskaasmakerijen maken deze kaas volgens traditionele methoden.

Natuurlijk en puur

Emmentaler AOP, bekend om zijn grote wielen en gaten, wordt gemaakt van rauwe melk van koeien die in de zomer op de almen grazen en in de winter met hooi worden gevoerd. Dankzij korte afstanden (max. 20 km) tussen melkveehouderij en kaasmakerij, en verwerking binnen 24 uur, blijft de melk de natuurlijke flora behouden en is de kaas 100% vrij van kunstmatige toevoegingen.

Hoe worden de gaten gevormd?

Propionzuurbacteriën geven de kaas zijn nootachtige smaak en veroorzaken de gaten door kooldioxideproductie. Na 2-6 weken rijpen bij hoge temperaturen volgt een koelere rijping.

Traceerbaarheid en voordelen

Een onuitwisbare caseïne markering met het logo "Emmentaler AOP", het nummer van de kaasmakerij en de productiedatum voorkomt fraude. De kaas heeft een laag zoutgehalte (0,5 g per 100 g) en is lactosevrij.

Inspiratie

Gepofte aardappelen gevuld met spekblokjes en Emmentaler AOP Classic



Jachtschotel met bloemkool en Emmentaler AOP Classic



Mac and cheese met Emmentaler AOP Classic



Hamrolletjes van witlof met Emmentaler AOP Classic



Varianten

- **Emmentaler AOP Classic:** 4 maanden rijping, volle, zoete smaak met hazelnootaroma's.
- **Emmentaler AOP Réserve:** Minimaal 8 maanden rijping, pittiger van smaak.
- **Emmentaler AOP grotgerijpt:** 12 maanden rijping, sterk aroma met een licht bitter-zoetje.



Zwitsers. Natuurlijk.



EMMENTALER
SWITZERLAND

www.emmentaler.ch

Kaas uit Zwitserland.
www.kaasuitzwitserland.nl



Maatschappij moet willen investeren

Een leefbare samenleving heeft toekomstbestendige retail nodig



De detailhandel speelt een cruciale rol in het behoud van een leefbare samenleving. Dit geldt ook voor foodspecialiteitenwinkels, die meer zijn dan alleen winkels waar klanten kaas of andere lekkernijen kopen. Ze zijn ontmoetingsplekken, bieden kennis over duurzaamheid en dragen bij aan de lokale economie. Het Vakcentrum, de brancheorganisatie voor zelfstandig retailondernemers, benadrukt dat er aanzienlijke investeringen nodig zijn om de retail toekomstbestendig te houden. Dit is noodzakelijk om de veranderende consumentenbehoeften en de toenemende focus op duurzaamheid het hoofd te bieden. In een recent rapport van onderzoeksbureau SEO wordt geschat dat de Nederlandse retailsector tussen 2025 en 2030 maar liefst 11 miljard euro extra moet investeren, boven op de reguliere bedrijfsuitgaven.

Voor foodspecialiteitenwinkels betekent dit dat er geïnvesteerd moet worden in verduurzaming, digitalisering en talentontwikkeling. Deze investeringen zijn noodzakelijk om in te spelen op de groeiende vraag van consumenten naar duurzame producten en transparantie in de productieketen. Foodspecialiteitenwinkels kunnen bijvoorbeeld investeren in energiezuinige koelsystemen, ledverlichting, duurzame verpakkingen en digitale tools om klanten beter te informeren over hun assortiment en de herkomst van hun producten. Het rapport van SEO onderstreept dat deze investeringen noodzakelijk zijn om de sector toekomstbestendig te maken. Ondernemers moeten nadenken over hoe zij hun bedrijfsmodel kunnen aanpassen aan de nieuwe eisen van de markt. Door strategisch te investeren in deze drie gebieden, kunnen foodspecialiteitenwinkels niet alleen hun concurrentiepositie versterken, maar ook een positieve bijdrage leveren aan de samenleving.

Meer dan een verkooppunt

Het Vakcentrum benadrukt dat winkels meer zijn dan alleen verkooppunten. Ze fungeren als sociale ontmoetingsplekken waar klanten niet alleen producten kopen, maar ook informatie krijgen over duurzaamheid en de herkomst van hun producten. Foodspecialiteitenwinkels kunnen een belang-

rijke rol spelen in het promoten van duurzame landbouw en verantwoorde productie door bewuste assortimentskeuzes te maken en klanten hierover te informeren.

Daarnaast zijn foodspecialiteitenwinkels, net als andere winkels, belangrijk voor de lokale gemeenschap. Ze bieden werkgelegenheid, ondersteunen lokale initiatieven en dragen bij aan de leefbaarheid van dorpen en steden. Vooral in kleinere gemeenschappen kan het verdwijnen van een winkel een groot gemis zijn, omdat het vaak een centrale rol speelt in het sociale leven.

Om deze noodzakelijke investeringen mogelijk te maken, is het volgens het Vakcentrum essentieel dat retailondernemers toegang krijgen tot voldoende financiering. Dit geldt zowel voor individuele ondernemers als voor de sector als geheel. Patricia Hoogstraaten, directeur van het Vakcentrum, wijst op het belang van ondersteuning door de overheid. "Waar andere sectoren ondersteuning krijgen voor hun bijdrage aan natuurbehoud of technologische innovatie, is het niet meer dan redelijk dat ook retailondernemers geholpen worden bij het bijdragen aan de leefbaarheid", aldus Hoogstraaten. Zij benadrukt verder dat administratieve lasten niet te hoog moeten worden, zodat ondernemers zich kunnen concentreren op wat echt belangrijk is: hun klanten en het runnen van hun zaak.

Samenwerking overheid

Naast financiële steun is er volgens Hoogstraaten behoefte aan een nauwere samenwerking tussen overheid en retailsector. Dit betekent dat er gezamenlijk gewerkt moet worden aan verduurzaming en dat de overheid rekening moet houden met de impact van nieuwe regelgeving op de retail. Ook is het belangrijk om over de grens te kijken, bijvoorbeeld naar verschillen in regelgeving en accijnzen met buurlanden.

Hoogstraaten is optimistisch over de toekomst van de retail, inclusief foodspecialiteitenwinkels. Ze benadrukt dat de sector bij uitstek geschikt is voor ondernemers die dicht bij hun klanten staan en oog hebben voor maatschappelijke ontwikkelingen. Om deze rol te kunnen blijven vervullen, is het echter essentieel dat er voldoende ruimte is voor innovatie en dat overbodige regeldruk wordt voorkomen. Met de juiste ondersteuning en samenwerking kan de retailsector, en daarmee ook specialiteitenwinkels, blijven bijdragen aan een leefbare samenleving waarin jongere generaties willen ondernemen en werken.



Op en top verswinkel met de sfeer van de markt



Al 29 jaar voert Cees Cromwijk zijn eigen speciaalzaak in Woerden, maar pas sinds vorig jaar staat er Cromwijk op de gevel. Met zoon Gerben (en zijn vrouw Regina en het hele team) is hier een nieuwe winkel neergezet, en winkel die klopt, met een scherpe focus op de kern: kaas en kip.

Jarenlang was Van Bommel Kaas & Kip een begrip in Woerden. In 1994 komt Cees Cromwijk (54) in de winkel werken. Vóór die tijd was hij al actief in kaas in de ambulante handel. Na een jaar neemt Cees de winkel over van de oude eigenaar, maar de naam Van Bommel blijft op de gevel. Zoon Gerben (28) krijgt het vak van huis uit mee. Als zpp'er gaat hij elders ervaring opdoen. "Door in andermans keuken te kijken heb ik veel geleerd. Iedereen werkt weer op een andere manier, en overal kun je wel wat van leren. Ik werkte in kaaswinkels, bij poeliers en ook op de markt. Op de markt heerst een mentaliteit die wij hier ook hebben: we houden van massa. Onze marges zijn misschien iets kleiner, maar het is onze stijl om veel te laten zien, veel voor te snijden zodat de klant heel makkelijk meepakt, en veel te laten proeven. Daar zijn we niet

zuinig in. En we zijn niet duur. Sommige kaaswinkels richten zich sterk op exclusieve kazen, daar hebben wij er ook wel wat van, maar wij proberen vooral ook die kiloverkoop te behouden, want daar komt het grootste deel van je omzet vandaan. Net als op de markt."

In 2018 wordt Gerben vennoot in de winkel. In 2022 verhuist de winkel naar het naastgelegen pand. Het oude pand was 35 vierkante meter, de nieuwe zaak 110. De omzetgroei in de laatste jaren maakt dat de oude winkel echt te klein is. Door de coronajaren en door ideeën die Gerben inbrengt is de omzet geëxplodeerd. Alle nieuwe klanten uit die coronatijd blijven de winkel trouw. Dit, en de vele initiatieven die Cees en Gerben nemen, leiden tot een verdrievoudiging van de omzet, nu ten opzichte van 2018. Meer assortiment, meer klanten en meer personeel, dat vraagt om veel meer ruimte.

Op 7 september 2022 gaat de nieuwe zaak open, nu onder hun eigen naam: Cromwijk Kaas & Kip. Cees: "De kiptoonbank is vier meter groter, en alle assortimentsgroepen hebben we



Gerben (links) en Cees Cromwijk.

'We wilden pas open als alles goed was. We hebben bijna een jaar twee panden gehad'

verder uitgebreid: meer grill, meer in kant-en-klare maaltijden, meer variatie bij de kip. Door Gerbens ervaring bij poeliers weet hij precies wat goed verkoopt. En het werkt, want alles wat we sindsdien hebben ingekocht loopt goed. In Hollandse kaas en buitenlandse kaas zijn we over het geheel meer gaan verkopen, en we hebben het assortiment in biologisch en buitenlandse specialiteiten verder uitgebreid." Populair bij de klanten is het 'Rondje Kip', in diverse varianten: een grote schaal kipproducten, zo'n tachtig hapjes, die de klant thuis alleen nog hoeft op te warmen in de meegeleverde elektrische pan. Gerben: "De combinatie met de webshop werkt fantastisch. Dat gaat heel makkelijk. Klanten betalen gewoon in de winkel, maar we winnen veel tijd doordat mensen thuis online op hun gemak hun keuzes kunnen maken. Zo hebben we niet steeds vijf minuten een klant aan de telefoon."

Cees: "Online afrekenen is best ingewikkeld, terwijl ze nu in de winkel nog kleine toevoegingen als sausjes kunnen meenemen. Voor feestjes bestellen mensen vaak zo'n Rondje Kip en een kaas-borrelplank erbij. Dat gaat heel mooi samen." De borrelplanken worden niet opgemaakt geleverd, maar alle producten zijn voorgesneden en apart verpakt in bakjes en zakjes, waarmee de klant thuis zelf zijn borrelplank kan opmaken. Op de planken, de bakjes en de elektrische pannen voor de kip zit statiegeld (borg). En een klant die plank of pan terugbrengt komt wéér in de winkel.

Omzetgroei is één ding, maar groei betekent ook kosten. De verhuizing heeft een flinke investering gevergd, een forse verbouwing van het nieuwe pand, met een ruime open gevel, nieuwe apparatuur en met de nieuwe naam ook nieuwe kle-



ONTDEK ONS VERNIEUWDE VERSTEGEN PROFESSIONAL ASSORTIMENT

Het Verstegen productassortiment, exclusief voor de professionele chef en versspecialist, verandert langzaam naar Verstegen Professional met een vernieuwde look en feel, een verduidelijking van het assortiment en bijbehorende concepten waarbij gebruik en verbruik gekoppeld wordt aan verpakkingsgroottes.

Dit gebeurt stap voor stap. De nieuwe uitstraling past perfect bij waar Verstegen Professional voor staat: verfijning, vakmanschap en een diepgewortelde passie voor authentieke smaken.



SMALL MEDIUM LARGE X-LARGE

Weten wat er voor jou verandert?

Scan nu de QR-code of neem contact op met een van onze specialisten.



VAKBEURS FOODSPECIALITEITEN | EXPO HOUTEN | STAND 291



ding, nieuwe tasjes, nieuwe verpakkingen. Gerben: "De heropening heeft nog best lang op zich laten wachten, er kwam zo veel bij kijken. Mijn vader had in het oude pand ook al twee keer verbouwd, dus misschien dat we daardoor nog kritischer zijn op alle details."

Cees: "We wilden pas open als alles goed was. Daardoor hebben we bijna een jaar twee panden gehad. Ondertussen hebben we in deze ruimte kerstpakketten gedaan en wat opslag; we hebben er dus wel al eerder gebruik van gemaakt. En beter in één keer goed en dan open, dan later nog zaken moeten aanpassen."

De nieuwe winkel is zeer efficiënt ingericht, en alles klopt. De planken met kazen reiken tot aan het plafond, en nee: in deze winkel zijn dat geen dummies. Elke centimeter wordt benut. Het hoekpand heeft zowel een deur aan de Voorstraat als aan de Kruisstraat. De ene helft van de winkel biedt kip en maaltijden, de andere helft is voor een grote koeling buitenlandse kaas en vooral voor het overvloedige aanbod Nederlandse kaas, met grote stapels dagelijks vers uitgesneden stukken. Kaas is goed voor ongeveer 55 procent van de omzet, kip doet 45 procent.

Achter de kiptoonbank is de productiekeuken zichtbaar, waar medewerkers bestellingen voorbereiden en producten bereiden en verpakken. Het totaal is eigenlijk nog steeds een kleine ruimte waarin ontzettend veel gebeurt. De sfeer is goed en gezellig, een beetje zoals op de markt op een dag dat het niet regent.



ARBEQUINA

2017
Blok 3 (4)

NAMAQUA OLIJFOLIE & BALSAMICO

Het jonge ondernemerstel Bennie & Charmaine Avenant bezitten in Vredendal aan de Westkust van Zuid-Afrika zo'n 6.000 olijfbomen: Frantoio, Coratina, Mission, Arbequina, Picqual, Koroneiki, FS17 Medium.

Perfekte groeiomstandigheden onder de zonnige Afrikaanse lichten en deze mix van verschillende soorten olijfbomen zorgt voor een uitgebalanceerde smaak Extra Virgin olijfolie van grote intensiteit. De beste olijfolie uit Zuid-Afrika, bekroond met GOLD SA Olive Award!



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

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

Die sfeer wordt mede gemaakt door de veertien medewerkers van de winkel. Gerbens moeder Regina werkt ook hard aan de onderneming maar is vooral de rots op de achtergrond. Gerbens broer William (19) heeft een eigen zaak, een groentewinkel in Oudewater, waar Cees af en toe gaat helpen.

Cromwijk Kaas & Kip staat in het centrum van Woerden. Concurrentie is er van een andere kaaswinkel die niet zo lang geleden vlakbij is geopend, maar dat heeft de omzet niet beïnvloed. Op woensdag is er de weekmarkt, en daarom heeft Cromwijk op die dag altijd kip in de aanbieding. Het is een indrukwekkende winkel, Cees en Gerben hebben het heel goed gedaan. En waar ze het meest trots op zijn? Cees: "Op elkaar, op het team, en op onze trouwe klanten." ◀

Cromwijk Kaas & Kip
Cees en Gerben Cromwijk
Voorstraat 44
3441 CN Woerden
www.cromwijkkaasenkijp.nl



CERTIFICERING
FOODSPECIALITEITENWINKEL

Certificering

Naam: Cromwijk Kaas & Kip

Foodspecialist sinds: 1995

Gecertificeerd sinds: "Nu voor het eerst."

Waarom gecertificeerd: Gerben: "Nu pas weten we dat we alles perfect voor elkaar hebben. Alles is dubbel gecheckt, alle hygiënelijsten, etikettering, en ook de bewustwording over hoe we met onze klanten omgaan. Nu voldoen we aan alle eisen en dan is het ook leuk om dat in een certificaat vastgelegd te zien."

Sterk punt van de certificering: "De mystery guests. En de hygiënekeuring."

Kan de certificering nog beter: "De enquête hebben we niet afgenomen bij onze klanten, onze focus lag op andere punten. Dat was wat lastig in de certificering."

Moet iedere foodspecialist certificeren: "Ja, het is een mooie test voor je winkel."

Kan het kroontje van de certificering een keurmerk worden? "Zeker! Zeker als de keuring zo streng blijft. Het certificaat moet ergens voor staan, en dat doet het nu."

'Ik heb alleen mijn kaasmes meegenomen'



"We hebben twee jaar verlies gedraaid, en tegelijk moest ik beslissen of ik in het nieuwe pand een ton aan verbouwkosten zou investeren. En achteraf zeg ik: had ik het maar zes jaar eerder gedaan." Mariëlla van der Graaf heeft een hoop ellende achter de rug, maar nu heeft ze een fraaie, gezonde winkel.

Al tien jaar is De Kaasgraaf de betere specialzaak in winkelcentrum Tolberg in Roosendaal. In 2014 beginnen Mariëlla van der Graaf en haar man Hubert hier hun winkel in kaas en delicatessen. Hij komt uit een kantoorfunctie in de bouwwereld, zij heeft een administratieve opleiding en is tot de start van de winkel huismoeder. Zonder enige ervaring starten ze hun vof, in het centrum waar niet eerder een kaaswinkel is geweest. Hubert staat door de weeks in de winkel, Mariëlla werkt er op vrijdag en zaterdag. De omzet groeit, een stagiaire (Aisha) blijft na haar school in de winkel werken, en werkt nu 32 uur per week met veel plezier en passie in deze winkel. Daarnaast is er nog Amber, een oproepkracht, voor de piekmomenten tijdens vakanties en feestdagen.

Na een aantal jaren van flinke groei moet Hubert noodgedwongen stoppen met het winkelwerk. Artrose maakt de lange dagen in een koele winkel onmogelijk. In 2020 stopt hij, keert weer

terug naar een bouwkundig adviesfunctie en neemt Mariëlla zijn taken over. Dochter Amy (18) komt dan als veertienjarige meehelpen in de winkel, en werkt er inmiddels als BBL'er drie dagen per week. Dochter Noah (15) helpt mee in de weekenden en vakanties.

In 2023 verhuist De Kaasgraaf naar een nieuwe locatie, slechts enkele meters verderop. Bij de start in 2014 was al aangekondigd dat hun eerste locatie slechts voor de duur van twee jaar zou zijn. Die twee jaar werden er uiteindelijk negen. De supermarkten in het centrum gaan uitbreiden en tegelijk wordt het hele complex flink gerenoveerd. De Kaasgraaf krijgt een nieuwe plek toegewezen, een groter pand, maar compleet kaal. Mariëlla: "Geen toilet, geen deur voor de meterkast, enkel kale wanden en een vloer vol gaten. Het was verschrikkelijk, maar het stond nu eenmaal in de voorwaarden van het huurcontract. Ook wij hebben ons pand zo moeten achterlaten. Bovendien was het hele winkelcentrum één grote bouwput. We hebben twee jaar verlies gedraaid, en tegelijk moest ik beslissen of ik in het nieuwe pand een ton aan verbouwkosten zou investeren. Ik vond het een heel moeilijke beslissing. Door het Vakcentrum hebben we het economisch laten uitzoeken.



Mariëlla en Amy van der Graaf.

'Jurist Jurry Teunissen heeft ons geholpen bij de gesprekken met de verhuurder. Uiteindelijk heb ik de stap gewaagd'

En jurist Jurry Teunissen heeft ons geholpen bij de gesprekken met de verhuurder. Uiteindelijk heb ik de stap gewaagd. En achteraf zeg ik: had ik het maar zes jaar eerder gedaan."

Op 2 januari 2023 start de bouw in het nieuwe pand. Hubert heeft alles thuis nauwkeurig uitgetekend en voorbereid, en de planning is zeer strak. Zzp'ers, veelal kennissen uit het dorp waar Hubert en Mariëlla wonen, worden ingehuurd voor de verbouwing en de inrichting. Grote bouwkachels worden ingezet om de nieuwe vloer en muren zo snel mogelijk te laten drogen. Op zaterdag 4 maart wordt de oude winkel geheel leeg verkocht en op donderdag 9 maart opent de nieuwe zaak. De beslissing die Hubert en Mariëlla hebben genomen heeft inderdaad goed uitgedraaid. De omzet is in het eerste jaar op de nieuwe plek bijna 100 procent hoger dan voor de overstap. "Het lijkt een sprookje, maar het is echt zo gegaan. Het was

een compleet leeg hok, alles moest nieuw aangeschaft worden. Ik heb alleen mijn kaasmes meegenomen."

Wie helemaal opnieuw begint kan kiezen hoe hij verder gaat. De nieuwe winkel is met 107 meter vvo zo'n dertig vierkante meter groter dan de oude locatie. Mariëlla: "We hadden een notenbar met grote gietijzeren wokken op een etagère. Dat stond open en bloot en klanten konden daar zo hun hand in steken. Het was duidelijk dat we dat nooit meer zo wilden doen. Nu liggen onze noten in een notenbar, afgedekt met glas." Doordat cadeau- en kerstpakketten steeds populairder werden, is daar nu veel meer schapruimte voor gemaakt. In het magazijn is nu genoeg plek voor de productie van pakketten. In tapas biedt de winkel meer zelfbediening: er is een open koeling van waarachter de medewerkers kunnen bedienen,

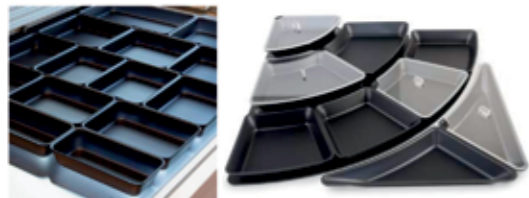


op hoog niveau

PlexiLine - variatie in presentatie

Til uw presentatie naar een hoger niveau. Met onze PlexiLine trappen in matzwart komen uw producten volledig tot hun recht. Een trap bestaat uit 2 delen die heel eenvoudig in elkaar klikken, waardoor u drie niveaus creeërt. PlexiLine omvat een uitgebreid gamma aan modulaire en voedingsgeschikte schalen, bakken, saladepotten en andere accessoires, die

bijdragen aan een perfecte presentatie in uw toonbank. En door het uitgebreide programma kunt u eenvoudig variëren. Heeft u hulp nodig bij de inrichting van uw toonbank of winkelpresentatie? We hebben oplossingen voor elke toonbankdiepte. Blader door onze (online) catalogus of neem contact op.



PlexiLine staat voor:

- Modulair programma met écht heel veel keuze
- Kleurvast
- Vaatwasmachinebestendig
- Ook in matzwart en -wit leverbaar



maar klanten kunnen de (voorverpakte) producten ook zelf pakken en in hun mandje doen. "We hebben er bewust voor gekozen om tussen de klanten te gaan staan, waar we in de oude winkel achter een vitrine stonden. Zo hebben we meer een connectie met de klant, en kan de klant dicht bij de Hollandse kaas komen. Dat geeft meer beleving bij de kaas. En hoewel we precies hetzelfde aanbod hebben als in de oude winkel, hebben onze klanten het gevoel dat we veel meer producten bieden. Het is nog steeds kaas, kaasplanken, noten, bier, wijn en ander houdbaar assortiment, en veel cadeaupakketten. De nieuwe winkel is strak, fris, overzichtelijk. Het is echt opvallend dat we met meer vierkante meters en een strakkere winkel zo veel meer omzet kunnen genereren. In de oude winkel hadden ze het idee dat ze direct iets moesten afrekenen; nu is er de rust om meer rond te kijken en zo ook meer mee te nemen."

‘We hebben er bewust voor gekozen om tussen de klanten te gaan staan’



Standnummer
168



GOUDA - GRONINGEN - TILBURG

088-8543800 | info@delmo.nl | delmo.nl

PlexiLine partner
Nederland:



lekker

LEKKER500, AL 47 JAAR DÉ RESTAURANTGIDS VAN NEDERLAND WAAR CULILIEFHEBBERS ELK JAAR REIKHALZEND NAAR UITKIJKEN, VERSCHIJNT OP 5 NOVEMBER.



TE LEKKER OM TE LATEN LIGGEN!
BESTEL HEM VIA LEKKER.NL



Daar komt wel bij dat winkelcentrum Tolberg de afgelopen jaren fors is gerenoveerd en nu weer een zeer aantrekkelijk plek is voor boodschappen. Bovendien loopt het centrum van Roosendaal een beetje leeg, zegt Mariëlla. Supermarkten, slijters en ook de kaaswinkel trekken er weg, de wijkcentra worden aantrekkelijker. Ook dat helpt mee bij de omzetgroei van De Kaasgraaf. ◀◀

De Kaasgraaf
Mariëlla van der Graaf
Tolbergcentrum 126
4708 HK Roosendaal
www.dekaasgraaf.nl



Certificering

Naam: De Kaasgraaf

Foodspecialist sinds: 2014

Gecertificeerd sinds: "In het begin zijn we gecertificeerd geweest. Nu in de nieuwe winkel zijn we net weer opnieuw gecertificeerd, juni 2024."

Waarom gecertificeerd: "Omdat ik trots ben op onze winkel, en ik aan de klant wil laten zien dat we ons best hebben gedaan om dat certificaat te halen. We hebben de klant daarin meegenomen: we hebben er veel over verteld. De klant is nu mede trots op de winkel."

Sterk punt van de certificering: "Het is een serieuze test. En ik heb er veel van geleerd."

Kan de certificering nog beter: "Ik zou het niet weten."

Moet iedere foodspecialist certificeren: "Ja, er wordt met heel andere ogen naar je winkel gekeken. En de klant kan zien dat wij een serieuze winkel zijn."

Kan het kroontje van de certificering een keurmerk worden? "Ja, zoals bij De Warme Bakker."

De hoogste kwaliteit: Spanish Chorizo en ConsorcioSerrano

Spanje biedt een enorme keuze aan geweldige delicatessen. Voor sommige daarvan zijn consortia opgericht om deze producten te promoten. Twee van deze consortia gaan zich, met steun van ICEX/Economische en Commerciële Afdeling van de Spaanse Ambassade in Den Haag, actief richten op de Nederlandse markt: Consorcio del Chorizo Español en ConsorcioSerrano.

Dit jaar heeft ICEX samen met Consorcio del Chorizo Español en ConsorcioSerrano een promotieplan ontworpen voor een reeks activiteiten in Nederland om Nederlandse professionals en consumenten de Spanish Chorizo en ConsorcioSerrano (de merknamen voor de echte Spaanse chorizo en serranoham) beter te laten leren kennen. De komende maanden zullen er door het hele land tal van presentaties worden gehouden voor importeurs, inkoopmanagers, foodservicestudenten, distributeurs, etc. Journalisten en influencers zullen dichterbij Spanish Chorizo en ConsorcioSerrano komen via evenementen als de Vakbeurs Foodspecialiteiten en Culipers, waar de verschillende gastronomische mogelijkheden van deze producten zullen worden gepresenteerd. Ten slotte zullen er promotiecampagnes worden uitgevoerd in digitale media voor de consument en verschillende gespecialiseerde tijdschriften.

Een label voor 100% Spaanse chorizo
Het Consorcio del Chorizo Español werd in 2015 opgericht om kwaliteitschorizo te promoten en telt vandaag de dag maar liefst twintig producenten, die deel uitmaken van belangrijke Spaanse bedrijven uit negen Spaanse regio's. Kwaliteit en authenticiteit zijn centrale begrippen bij chorizo. "Chorizo is een product dat nog steeds in Spanje wordt gemaakt", zegt Alejandro Álvarez-Canal Estrada, directeur van het Consorcio del Chorizo Español. Het label 'Spanish Chorizo' van het consortium garandeert dat de chorizo voldoet

aan de hoge eisen van de specificaties van de vereniging. Dat wil zeggen dat alle gebruikte grondstoffen 100% van Spaanse oorsprong zijn: wit of Iberisch varkensvlees, paprika, knoflook en zout. Bovendien worden deze chorizo's uitsluitend in Spaanse productiefaciliteiten bereid volgens het authentieke traditionele Spaanse chorizo-recept. Het vlees en de ingrediënten worden gehakt en gemengd, om ze vervolgens te laten rusten en later te verwerken in de chorizo. Het rijpingsproces is zeer nauwkeurig; temperatuur en luchtvochtigheid worden zorgvuldig gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de uiteindelijke chorizo aan de hoogste kwaliteitsnormen voldoet."

Verschillende soorten chorizo's

Spaanse chorizo wordt al eeuwenlang bereid volgens traditionele productiemethoden en is diepgeworteld in de Spaanse culinaire traditie. Deze veelzijdige worst kan gebruikt worden als basisingrediënt in enkele van de meest typische Spaanse gerechten en wordt ook gewaardeerd in complexe bereidingen uit de internationale haute cuisine. Er is een groot aantal formaten chorizo, afhankelijk van de geografische herkomst en bereidingswijze. "Chorizos worden geïdentificeerd op basis van hun bereiding en manier van presenteren", zegt Alejandro Álvarez-Canal Estrada. "De hoefijzervorm is het meest bekende en populaire formaat. Er zijn ook culars, velas (in de vorm van een staaf; vela = kaars) of gesneden en voorgesneden. Andere producten met het keurmerk van het consortium zijn Iberische chorizo en verse barbecuechorizo, die gebakken of gestoofd moeten worden vóór consumptie." Tijdens het droogproces, waarvoor een droge, koele plaats nodig is, wordt de chorizo steviger en ontstaan er nieuwe aroma's. Soms worden de chorizo's ook boven eiken- of steeneik gerookt en vervolgens op een koele, goed geventileerde plaats bewaard.



Export naar meer dan vijftig landen

Spanish Chorizo geniet momenteel internationale bekendheid en wordt vandaag de dag geëxporteerd naar 53 landen over de hele wereld. Het keurmerk 'Spanish Chorizo' wordt sinds 2023 gebruikt. Het belangrijkste formaat waarin Spanish Chorizo op de markt wordt gebracht is de hoefijzervormige ring, die 70% van het totale volume uitmaakt. In Nederland en België is echter het favoriete formaat Chorizo Vela (het staafmodel), langer en dikker, ideaal om in plakjes te snijden. Samen met ICEX en de Economische en Commerciële Afdeling van de Spaanse Ambassade in Den Haag zal het Consorcio del Chorizo Español in 2024 een grote marketingcampagne lanceren gericht op voorlichting en training, workshops en masterclasses voor handels- en beroepsopleidingen. Ook wordt er gewerkt aan het uitbreiden van de contacten met de verschillende brancheverenigingen, het ontwikkelen van studiereizen en samenwerkingen met Spaanse restaurants.



Om de zichtbaarheid onder consumenten te vergroten zal samenwerking worden gezocht met food- en travel influencers, maar ook met opinieleiders om content aan te bieden over Spanish Chorizo en wat het kwaliteitslabel inhoudt.

ConsorcioSerrano: 100% Spaanse serranoham van de hoogste kwaliteit

Sinds 1990 werkt het ConsorcioSerrano actief aan de ondersteuning van de productie, kwaliteit en promotie van authentieke Spaanse serranoham. Hierin zijn de belangrijkste producenten en exporteurs van serranoham verenigd. De garantie voor maximale kwaliteit wordt aangegeven door het kwaliteitszegel 'ConsorcioSerrano'. De textuur van de ham, zijn unieke aroma en smaak worden gegarandeerd door dit zegel. Deze hammen worden altijd in Spanje gemaakt, van 100% Spaanse grondstoffen die unieke sensorische kwaliteiten en uitzonderlijke organoleptische kenmerken bieden die hen onderscheiden van de rest van de serranohammen op de markt.

Om de authenticiteit en kwaliteit te garanderen, controleert de kwaliteitsafdeling van het ConsorcioSerrano de productie op drie fundamentele onderdelen: de productiefaciliteiten, het productieproces en het eindproduct. Daartoe worden voortdurend inspecties en audits uitgevoerd om elke productiefaciliteit onafhankelijk te evalueren en te verifiëren dat deze voldoet aan de kwaliteitsvoorschriften van het ConsorcioSerrano. Op dit punt wordt ook een controle van de grondstoffen uitgevoerd en worden de productieprocessen geanalyseerd. Tenslotte wordt het product onderzocht wanneer het gereed is.

De strenge criteria van het ConsorcioSerrano-kwaliteitszegel garanderen dat de serranoham op het optimale moment

Advertorial



voor consumptie op de markt komt. Dit is mogelijk dankzij een zorgvuldig productieproces met een minimale rijping van de ham van 12 maanden en een veeleisende selectie van de hammen, één voor één, zodat alleen de beste serranohammen onder het merk ConsortioSerrano op de markt kunnen worden gebracht.

Selectie per stuk

De eerste stap in de productie van ConsortioSerrano is de verwerving van hoogwaardige grondstoffen, die wordt gegarandeerd door een rigoureuze inkoopbeleid door de consortiumpartners. Deze stukken worden gekenmerkt door een grotere vetdikte op de meest kritische plaatsen en een hoger vetgehalte over het hele stuk, waardoor het beter geschikt is voor het rijpingsniveau dat nodig is voor ham met het ConsortioSerrano-kwaliteitszegel. Vervolgens wordt er stuk voor stuk een visuele inspectie uitgevoerd om onderdelen met kritische defecten die niet geschikt zijn voor verwerking te elimineren.

De verse ham wordt in de verwerkingsfabrieken van de bedrijven die lid zijn van het consortium geïncubated op basis van gewicht en vetgehalte en gaat vervolgens naar de zout- en nazoutfase, waarin zeezout in het vleesstuk wordt verwerkt om het drogen en conserveren van het stuk te bevorderen.

Na deze fase vindt het drogen en rijpen van de hammen plaats. Door de temperatuurstijging wordt de vochtigheid van de ham verlaagd, waardoor het aroma en de smaak die kenmerkend zijn voor dit product, worden versterkt. Vanaf hier gaat het verouderings- of bewaarproces verder waarbij de Serranoham evolueert in kwaliteit en wordt geanalyseerd op welk moment de ham zich in optimale omstandigheden bevindt voor consumptie. Op dit punt is het rijpingsproces voltooid en is de ham een product van grote zintuiglijke klasse.

Wanneer de ham het rijpingsproces heeft voltooid en klaar is om op de markt te worden gebracht, selecteren de kwaliteitsmanagers van het ConsortioSerrano handmatig één voor één de hammen die voldoen aan de organoleptische kwaliteitseisen, vastgelegd in de regelgeving, en heeft de ham het ConsortioSerrano kwaliteitszegel. Alleen hammen die het selectieproces met succes hebben doorstaan, ontvangen dit keurmerk.

De verschillende bereidingsfasen van ConsortioSerrano duren doorgaans anderhalf jaar. Elk van deze fasen draagt bij aan het verkrijgen van een buitengewone serranoham met uitzonderlijke sensorische eigenschappen en onmiskenbare kleur, aroma, uiterlijk en textuur. Het keurmerk geeft importeurs, distributeurs en consumenten het vertrouwen van maximale kwaliteit.

ICEX is samen met het Consortio del Chorizo Español en ConsortioSerrano aanwezig op de Vakbeurs Foodspecialiteiten, op stand 227. Tijdens deze twee beursdagen kan het publiek heerlijke tapas proeven, gemaakt door een Spaanse chef-kok, workshops bijwonen over ConsortioSerrano en Spanish Chorizo, uitgevoerd door Karel Klosse, en nog veel meer... We heten u van harte welkom!





34^{ste} Vakbeurs Foodspecialiteiten

Al meer dan 30 jaar is de Vakbeurs Foodspecialiteiten het evenement voor ondernemers die alleen 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.

Slavakto

Na een voorzichtige uitbreiding richting de AGF-branche vorig jaar, wordt dit jaar een belangrijke stap gemaakt richting de slagersbranche. De vakbeurs Slavakto wordt geïntegreerd in de Vakbeurs Foodspecialiteiten. De vakbeurs wordt daarmee weer groter dan voorheen. Inmiddels telt de vakbeurs zo'n 300 exposanten. Daarmee wordt nu voor het eerst ook het volledige tentoonstellingscomplex Expo Houten gevuld.



Noviteiten-presentatie

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

de 2024-editie vindt weer een verkiezing van de Beste Noviteit plaats. Handig voor bezoekers: alle ingezonden noviteiten worden overzichtelijk bij elkaar gepresenteerd op de vakbeurs.



Nationale kaaskeuringen NNKC

Tegelijk met de Vakbeurs Foodspecialiteiten wordt ook weer het Nederlands Nationaal Kaaskeurcongres

(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 11 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

Nieuw voor de Vakbeurs Foodspecialiteiten zijn de Slavakto-vakwedstrijden. Met het integreren van de Slavakto krijgen ook de Slavakto-vakwedstrijden ruimte op de beursvloer. Bovendien worden de vakwedstrijden ook toegankelijk voor versspecialisten uit andere ambachtelijke versbranches.

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 30 september van 12.00 tot 22.00 uur.

dinsdag 1 oktober van 10.00 tot 19.00 uur



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

Noviteiten 2024

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 geëxposeerd. Een vakjury selecteert uit dit aanbod de Beste Noviteit 2024. De winnaars worden op maandagavond 19.30 uur bekendgemaakt. Bezoekers kunnen alle noviteiten tijdens de gehele beurs bezichtigen.

0% Glühwein

'sLandsBeste brengt een 100% puur fruitsap als alcoholvrij alternatief voor Glühwein, speciaal voor de feestdagen, of voor in het kerstpakket: Appel-Winterwarmer. In luxe fles en met feestelijk etiket. 95% uit appelsap, 5% zwarte bessensap en een vleugje heerlijke glühweinkruiden zoals kaneel, kruidnagel en steranijs. En volledig alcoholvrij.



Even opwarmen, maar niet laten koken!
'sLandsBeste, stand 165

Ambachtelijke salami

De Pain Boucher is een luchtgedroogde salami van Livar varkensvlees met een grovere korrel en zwarte peperkorreltjes. De worst is met de hand gevormd. Heerlijk op een luxe broodje of om zo uit het vuistje te eten. Een ambachtelijke vleeswaar, gemaakt door specialisten uit Zeeland: Slagerij de Limousinhoeve!
Foodimpuls, stand 112



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.

Biologische droge worsten

De biologische droge worsten van St. Hendrick zijn gemaakt van geselecteerd 100% biologisch vlees van Nederlandse bodem. De worsten worden gestopt in een natuurvarkensdarm, gerookt met beukenhout en ± 5 weken natuurlijk gerijpt in een speciale rijpskamer. Door niet-geforceerde rijping en tijd krijgt elke worst een bijzonder lekkere smaak en bite!

Deli Harmony-St.Hendrick, stand 175



Chorizo met verse paprika

Bistro Chorizo is verrijkt met verse stukjes paprika, waardoor de frisse smaak van de groente intens en uitgesproken is. Verder vallen de intrinsieke rode kleur en het verrassende aroma op. De Bistro Chorizo wordt 3 weken gerookt en bestaat uit gecutterd varkensvlees. Als stukgoed verkocht, zeer veelzijdig en met een makkelijk te verwijderen collageendarm.
Imperial Meat Products, stand 302



Bloemenhoning

De Imker Bloemenhoning is een zeer geliefde honing door de zachte en fijne smaak. Heerlijk in bijvoorbeeld muesli, thee, gebak en op brood.
Imkerij De Traay, stand 176



Boerenmelklikeur

Boeremelk Chocolate van Sterk Stokers. De passie van de Kempische ambachtsmannen is te proeven in deze boerenmelklikeur. Echte melk wordt gecombineerd met Belgische chocolade, whisky, karamel en vanille.

Voets Specialiteiten, stand 400-441



Delicate cracker en koek

Pecorino Truffle Wafel Cracker en Dark Chocolate Thins van Verduin's Fine Biscuits. Eén van de eerste wafer crackers met truffel en het eerste fijne, ambachtelijke koekje dat naar pure chocolade smaakt. Dit wilt u proeven!
Voets Specialiteiten, stand 400-441



Droge worst pesto-oude kaas

Van worstspecialist Spijkerman is er een smaakprimeur: droge worst op smaak gebracht met verse pesto en de lekkerste oude kaas. Deze smaaksensatie is per stuk verpakt, wel zo handig, en kan buiten de koeling bewaard worden. Foodimpuls toont deze nieuwste must-have voor elke borrel- en tapasplank op stand 112.

Foodimpuls, stand 112



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.

Duingoed kruidenkaas

Van de Duingoed-boeren komt deze volromige kruidenkaas met onder meer fenegriek en honingklaver, bereid met de melk van de Brabantse boeren van Coöperatie Duinzuivel.
Brabants Duingoed Kaas, stand 5

Familiehoning

Bijen Familie brengt de honing van Honey Brothers uit Oekraïne. In deze oorlogstijd hebben ook de imkers het zwaar. Ze hebben zich verenigd om de bijenboerderijen te kunnen laten overleven. Hun boerderijen liggen op unieke plaatsen, met hun eigen klimaat, voedsel, cultuur en geschiedenis om geweldige honing te produceren. Met elke pot Lente, Boekweit en Zomer honing steunt u de boeren met 1 euro extra. www.bijenfamilie.com.
Bijen Familie, stand 125



Geiten bunkerkaas

Wyske's Geit Bio zijn witschimmelkaasjes van de Vlieland Kaasbunker, gemaakt van biologische geitenmelk. Wekelijks mogen de kaasmakers van de Vlieland Kaasbunker gebruik maken van kaasmakerij Kaaslust in Veenhuizen. Na productie worden de kaasjes met liefde en zorg geaffineerd in het prachtige klimaat dat in de bunkers op Vlieland aanwezig is.
Vlieland Kaasbunker, stand 151



Geiten hooikaas

Sinds kort heeft ook Familie Van Beek zich met hun geitenboerderij in Rumpt aangesloten bij Uut Hooi. Door het versgedroogde gras dat de geiten eten, blijven de lange vetzuurketens intact en worden de natuurlijke, gezonde eigenschappen doorgegeven in de melk én de kaas. Het resultaat: Uut Hooi Geitenkaas.
Verburg Kaas, stand 144



Italiaanse mosterdressing

Lodovici is een moderne azijnmaker uit Italië. Uit een range prachtige producten komt deze noviteit, de Italian wine vinegar dressing met mosterdzaad. Ideaal te combineren met een salade met kaas. De knapperige mosterdzaadjes in combinatie met de zoetzure dressing nodigen uit tot volop variëren.
Voets Specialiteiten, stand 400-441



Kaaskwartet

Kaaskwartet Maison Bleu is een kwartetspel met de trots van Gouda: kaas! Voor jong en oud is dit een leuk gezelschapsspel. 60 kaartjes vol weetjes en tips over kaas. Er kunnen onder andere kwartetten gemaakt worden van de categorieën Nederlandse kazen, Franse kazen, kaasgereedschap en borrel bij de kaas. Zonder twijfel een echte Noviteit!
Jongeneel Verpakkingen, stand 266



Noviteiten 2024

Kaastartinades

Granoliva introduceert twee kaastartinades, gemaakt van geraspte authentieke Noord-Hollandse Gouda met het Rode Zegel. De rode variant met zoete tomaatpesto biedt een intense smaak, terwijl de groene variant met basilicumpesto een frisse toets geeft. Deze dips zijn perfect voor borrels en als smaakmaker op broodjes, wraps en meer.
Granoliva, stand 220



Karamel met zeekraal

Deze nieuwe CaramelZ Zeekraal is een voorbeeld van een klantspecifiek product, in dit geval verkocht in de provincie Zeeland en op Terschelling. CaramelZ denkt graag met wie ook een CaramelZ met een eigen of lokaal ingrediënt in zijn assortiment wil opnemen.
CaramelZ, stand 35



Koffie-vanille mixdrank

Snippers Botanicals Coffee Vanilla is een verfijnde mix van zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Met een rijke bourbon-vanillesmaak en subtiele arabica koffietonen. Voeg een vleugje luxe toe aan je drankjes met deze natuurlijke en ambachtelijke blend, verpakt in een stijlvolle glazen fles!
Voets Specialiteiten, stand 400-441



BEEMSTER®

van 't mes



VERGESNEDEN DOOR DE KAASSPECIALIST

Beemster van 't mes, een kaas die u alleen als kaasspecialist mag verkopen. De naam zegt het al: altijd versgesneden door u, één van de belangrijkste sleutels naar de ultieme smaakbeleving! Dat de kaas daarnaast een 16 kg model is, is niet zomaar. De kaas rijpt veel geleidelijker dan kleinere modellen en dat zorgt voor de rijke, smedige smaak. Bovendien geeft de melk van specifiek de Beemster koeien, die grazen op de zeekleibodem van de Beemsterpolder, een bijzondere smaak aan de kaas. Noem het ziltig of eigenwijs, uniek is het in elk geval!

Maar er is zo veel meer moois te vertellen over dit merk; over dierenwelzijn en biodiversiteit, over verduurzaming op de boerderij en in de kaasmakerij en over het actief terugdringen van de CO2 uitstoot. Als kaasspecialist wordt u anno 2024 steeds vaker het hemd van het lijf gevraagd over de oorsprong van uw producten. Onze kaasketen is transparant. Wij kunnen u alles vertellen van de koe tot aan de kaas en alles wat daaromheen gebeurt. Onze vertegenwoordigers en Beemster boerin Jacky is op onze stand aanwezig en zij vertellen er graag over!



VAKBEURS FOODSPECIALITEITEN | HOUTEN | STAND 117

Vandersterre
THE CHEESE FAMILY FROM HOLLAND

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.

Koffiedrop

De Beste Drop Ooit, met échte koffie! De perfecte balans tussen de zoete smaak van drop en de rijke smaak van koffie! Het is tijd voor een dropje koffie!

Klepper & Klepper, stand 133



Krachtig gembersap

Bouw aan een goede weerstand met Schulp gembersap. Drink dagelijks als gembershot (20ml) of meng Schulp gembersap als krachtige smaakmaker met één van de andere Schulp-sappen. Ook ideaal als ingrediënt in gerechten, thee, mocktails en cocktails. 98% gember en 2% citroen.

Schulp Vruchtensappen, stand 243



Krokante filsnacks

Na een jaar van ontwikkeling presenteert Voets met trots de Filo Snaps: een originele en pionierende lekkernij. Deze handgemaakte heerlijke krokante snacks, met laagjes filodeeg, noten, zaden en honing, zijn verkrijgbaar in zes smaken. Perfect bij thee, koffie, ontbijt en bij een luxe kaasplateau.

Voets Specialiteiten, stand 400-441



Kruidentray

De GarlicMaster biedt 28 kruiden op een overzichtelijke tray. Verras je klanten met deze stijlvolle set van 28 verschillende kruidenpotjes, overzichtelijk gepresenteerd op een tray die in elke keukenlade past. Ideaal voor liefhebbers van koken die graag variatie en gemak in de keuken willen. Van alledaagse kruiden tot bijzondere smaken.

The Garlicmaster, stand 233



Makkelijke wijnkeuze

Pan Comino betekent in het Spaans: lekker makkelijk. We willen dat het kiezen voor een wijn jouw klanten gemakkelijk aangaat. Daarom hebben wij in Spanje, samen met kleine wijnboeren, deze bijzondere wijn lijn samengesteld en geproduceerd. Als je alleen al naar de fles kijkt weet jij precies wat je mag verwachten en waar je deze wijn bij gaat schenken.

The Foodstore, stand 012



Mediterraans gemarineerde olijven

Deze mix van pitloze Griekse groene en Kalamon-olijven, in een marinade van groene kruiden peterselie, basilicum, oregano en tijm, brengt de zon van de Middellandse Zee direct naar het bord. De Granoliva Mediterraans gemarineerde olijven zijn perfect voor het verrijken van salades en dankzij de unieke beschermende marinade ook ideaal om in de koeling te presenteren.

Granoliva, stand 220



Noviteiten 2024

Natuurinclusieve kaas

Veenmeester Weldaad wordt gemaakt van natuurinclusieve zomermelk van 100% grasgevoerde koeien. Robuust uiterlijk door eetbare natuurkorst met karamelcoating, die zorgt voor subtiele zoettonen. Etiket van groeipapier vol bloemzaden die je tuin omtoveren tot een prachtig bloemenveld voor vlinders en bijen. Bevestigd met natuurtoew. Het zegel wordt (her-)gebruikt middels spaaracties.

Intercheese Holland BV, stand 201



Nederlandse bergkaas

Deze unieke 'bergkaas' is afkomstig van 1 van de weinige 'bergen' die we kennen in Nederland: de Grebbeberg. Deze triple-kaas wordt gemaakt van een mix van 1/3 koemelk, 1/3 geitenmelk en 1/3 schapenmelk. De kaas heeft een uniek kransmodel, waardoor deze veel gelijkmatiger smaak ontwikkeld, zowel vanuit het hart als vanaf de buitenkant.

Kaashandel Remijn, stand 113



Nieuw worstconcept

Paul van Trigt brengt Tapa 5.0. 1.0: Luchtgedroogde worst in tegen bacteriën beschermende tomatenolie. 2.0: Smaakvolle hybride ingrediënten-samenstelling. 3.0: Eenvoudig recept zonder darm en zeer snel bereidings- en droogproces. 4.0: Droge worstrecept met 25% minder (nitriet)zout. 5.0: Herbruikbare tomatenolie en (hervulbare) verpakking.

Paul van Trigt vof, stand 30

Noviteiten 2024

Opzetstuk voor portioneer-machines

De Inline Wolfkop 985 is een opzetstuk voor ambachtelijke Vemag portioneer-machines, waarmee na het portioneren nog een verkleiningsstap (malen) kan plaatsvinden. Hierdoor worden de productkwaliteit, het snitbeeld en de textuur verbeterd en kunnen er in het voorbereidingsproces stappen worden overgeslagen. Deze functionaliteit was tot voor kort enkel voor industriemachines beschikbaar, maar nu ook voor ambachtelijke gebruikers.

Vemag Seydelmann.NL, stand 211



Pure achterham

Als eerste producent in Nederland brengt 1906 – makers van charcuterie een ambachtelijke, clean label achterham op de markt, gemaakt van varkensvlees van dieren die een eerlijk leven hebben gehad, zonder nitriet, fosfaat, lactaat of andere chemische en synthetische hulpstoffen. Verkrijgbaar als hele ham om zelf te snijden of in een voorgesneden single-packed variant.

1906 - makers van charcuterie, stand 25



Sardinepaté

De sardines van Formosa Gourmet worden elke dag vers gevangen in Portugal en direct verwerkt tot een heerlijke paté. Naast de spicy sardine paté, nu ook naturel sardine paté! Heerlijk op een borrelplankje, bij een toastje of stokbroodje en door een pastasalade.

Voets Specialiteiten, stand 400-441



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.

Smoky whisky worst

Van De Worstmaker is deze nieuwe droge worst met toegevoegde whisky met een stevige rokerige smaak.

De Worstmaker, stand 036



Soep met eerlijke ballen

De nieuwste soep-collab van Brandt & Levie en sterrenchef Joris Bijdendijk is deze Tomatensoep 'met ballen'. Culinariteit en gemak gaan hier perfect samen. Nederlands favoriete soep, nu met vlees van uitsluitend goed gehouden varken en de beste kwaliteit ingrediënten. Gehaktballen van Brandt & Levie Venkelworst, meer dan 70% tomaten, eekhoorntjesbrood en room. Klaar om te serveren.

Brandt & Levie Worstmakers, stand 35



Software voor vers-abonnementen

Lenstra Informatica komt met VersPlanner, software om vers-abonnementen zoals werkfruit en weekmaandboxen te digitaliseren en de productie ervan te automatiseren.

Lenstra Informatica, stand 265



Speculaaschocolaatjes

Ontdek de unieke chocolaatjes van Boerenbont in de vorm van een molen, verrijkt met heerlijke speculaaskruiden. Laat je verleiden door deze verfijnde lekkernij die smelt op je tong en een ware smaaksensatie biedt. Perfect voor elke gelegenheid en een genot voor echte fijnproevers!

Voets Specialiteiten, stand 400-441



Speculaastruffels

De lekkerste chocoladetruffels die je ooit geproefd hebt - nu verkrijgbaar in Speculaas voor de wintermaanden! Een heerlijke ganache chocoladetruffel (zonder room) die smelt op je tong, verkrijgbaar in feestelijke retailverpakkingen.

WOW Chocolao!, stand 161



Verfijnde topsalami

Fiorino is een smaakvolle schimmel-salami, met fijne korrel, gecreëerd door smaakspecialisten die de beste ingrediënten selecteren en de juiste techniek en de kunst van de perfecte rijping beheersen om Fiorino zijn frisse en intense smaak te geven. Met de hand afgewerkt, vandaar de unieke vorm en uitstraling. Een delicatessen voor elke gelegenheid.

Imperial Meat Products, stand 302



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.

Verse smoky eieren

Verse Eieren Smoky Taste zijn rauwe eieren met een unieke smaak. De eieren worden koud gerookt in een rookkamer, met precies de juiste tijd, temperatuur, luchtvochtigheid en rookvolume. De rokerige smaak is vol, maar niet overheersend. Gerookte eieren zijn op dezelfde manier te gebruiken als verse rauwe eieren en bovendien langer houdbaar.

Eibaar, stand 132



Witschimmel van Blaarkop

Fransje is een prachtige Nederlandse witschimmelkaas, gemaakt door Mathilde in Kockengen. Bereid met gepasteuriseerde melk van Blaarkopkoeien van boer Dirco uit Baambrugge. Lactisch gestremd. Door de bijzondere rijkheid van de melk is de kaas zeer romig en vol van smaak. Dit kaasje mag wat blauwe schimmel ontwikkelen tijdens het rijpen en is op z'n lekkerst vanaf 2 tot 6 weken.

Mathilde's Kaas, stand 27



Noviteiten 2024

Witte blauwe kaas

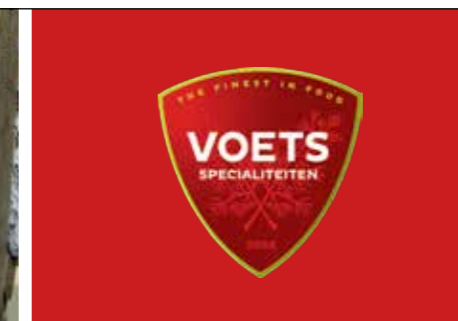
Slob Blue Bianco: dit verrassende product van boer Slob uit Giessenburg heeft de karakteristieke 'blauwe' kaasmaak, maar heeft geen blauwschimmel of aders in het zuivel. Wederom een meesterwerk uit de keuken van boer Slob.

Kaashandel Remijn, stand 113

Zoete Italiaanse geit

Boer'n Trots Geit Tentazione is een prachtige kruidenspecialiteit bereid uit geitenmelk, met toegevoegde honing, knoflook, truffel, zwarte olijven, tomaat en oregano. De kruiden geven deze smeedige kaas een Italiaans tintje. Na bereiding wordt de korst van de kaas gewassen met een melange van echte honing. De kaas heeft een heerlijke zoete onderton.

Vandersterre, stand 117



Standinformatie

1906 - makers van charcuterie – stand 25

Wij zijn 1906 en wij zijn makers van ambachtelijke charcuterie met eigentijdse smaken. Gemaakt met vlees van dieren die een eerlijk leven hebben gehad, en enkel met natuurlijke toevoegingen. Uniek in smaak en karakter. Benieuwd naar ons assortiment? Kom naar onze stand en ontdek onze selectie ambachtelijke patés en vleeswaren.



2CC-Drinks – stand 240

Private labeling in likorettes, likeuren, bieren en wijnen. Keuze uit een breed scala flessen met daarin een drankje naar keuze. Wij maken de fles af met een gepersonaliseerd ontwerp. Naast private labeling hebben wij ook een aantal merken waaronder: Kruiplolie, Abraham- en Sarah-producten en ook voor de feestdagen maken wij leuke flessen.



621 Ferments – stand 26

Chefs Merijn en Maarten van Choux in Amsterdam creëren met 621 Ferments duurzame smaakmakers door reststromen te fermenteren. Verkrijgbaar in de smaken Beef, Mushroom, en Black Garlic. Voeg extra smaak toe aan je gerechten en help tegelijkertijd voedselverspilling verminderen!



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.

Aalshof – stand 401

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 scharreleieren in plaats van tarwemeel en water. Hierdoor verzadigd de pasta éxtra goed en plakt de pasta niet.



Alaska bedrijfskoeling en winkelinterieurs – stand 224

Leverancier en installateur van koeltoonbanken, wandkoelmeubelen, koel- en vriescellen, glasdeurkasten, impuls-koelmeubelen, en winkelinterieur, airconditioning en energiebesparende koelaggregaten uit eigen fabriek. Gekoelde werkbanken, kasten etc. Ook voor winkelbetimmeringen in combinatie met nieuwe koel/vriesmeubelen.



Amaretti Virginia – stand 207

Ontdek het kerstassortiment van Amaretti Virginia uit Piëmont, proef de panettone en ontdek de vintage cadeau koekblikken.



Amatller – stand 290

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



Ambachtelijke Versdetailhandel Nederland (AVN) – stand 237

AVN is dé brancheorganisatie voor versdetailisten in Nederland. Wij ondersteunen bij het verbeteren van jouw rendement door het bieden van diverse (kosteloze) trainingen, specialisten en ledenservices. Word lid en probeer 6 maanden gratis of wij ook voor jouw bedrijf van toegevoegde waarde kunnen zijn.



Anis de Flavigny – stand 290

Voor velen een mooie herinnering. De anijssnoepjes van Anis de Flavigny worden in het klooster gemaakt en zijn voor menigeen de ultieme herinnering aan de vakantie in Frankrijk. Snoepjes gemaakt van anijszaadjes in prachtige bewaarblikjes en in handige meeneempakjes.



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.

Anne & Co – stand 42

Anne & Co is gespecialiseerd in de droge worsten (saucissons) uit Frankrijk, terrines en rillettes in diverse smaken. Maar ook guillotine, zakjes om de droge worsten te verkopen etc. Ook is Anne & Co uw partner voor het importeren van wijnen en delicatessen uit Frankrijk.



Appeven – stand 436

De sappen van Appeven Fruitsappen zijn gegroeid tot een begrip. De sappen zijn 100% puur en verantwoord. Genieten tot de laatste druppel!



Bacanha – stand 290

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



Baratti & Milano S.R.L. – stand 207

Al meer dan 160 jaar een van de meest prestigieuze Italiaanse merken in de wereld van chocolade en zoetwaren. Proef de Cremino uit Turijn en ontdek het kerstassortiment!



Baru – stand 437

In het Belgische Diepenbeek creëren Gunther en Maarten verrukkelijke lekkernijen boordevol smaak! Dé meest wonderbaarlijke lekkernijen en drankjes! Denk hierbij aan luchtige chocolade marshmalows met heerlijke toppings, chocoladerepen met eigenzinnige smaken en decadente chocolademelk & chai.



Be Truffle – stand 207

Nieuw: Be Truffle. Sinds dit jaar op de markt en nu al een hit! Italiaanse truffelsauzen in een modern jasje. Kom jij ze proeven?



Standinformatie

Belberry – stand 290

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



Bema Packaging Group – stand 241

Bezoek de Bema Packaging Group op de Vakbeurs Foodspecialiteiten! Namens Bema BV en Food Process Solutions presenteren wij een breed scala aan verpakkingoplossingen, met een speciale focus op onze clipmachines voor kunstsdarmen. Kom gerust langs voor een kop koffie en om de mogelijkheden met ons te bespreken!



Big Sam's – stand 412

De sauzen van Big Sam's zijn onderverdeeld in twee lijnen. De barbecuelijn bestaat uit sauzen voor bij vlees, vis en groenten. De mayonaisalijn bestaat uit verschillende soorten heerlijke mayonaise, die niet alleen lekker zijn bij de barbecue, maar ook bij andere maaltijden en salades.



Standinformatie

Bijen Familie – stand 125

Bijen Familie brengt honing van Honey Brothers uit Oekraïne. In deze oorlog hebben ook de imkers het zwaar. Hun boerderijen liggen op unieke plaatsen, met hun eigen klimaat, voedsel, cultuur en geschiedenis om geweldige honing te produceren. Met elke pot Lente, Boekweit en Zomer honing steunt u de boeren met 1 euro extra. www.bijenfamilie.com.



Biostee – stand 33

Wij boeren van Biostee beseffen al jaren hoe kwetsbaar onze omgeving is. Daarom boeren we al 20 jaar biologisch, en vergen we niet het uiterste van dieren en bodem. We telen rustgewassen voor onze bodem én koeien, en daardoor hebben we weer vruchtbare mest voor onze groenten. Onze kaas een prachtig sluitstuk van deze natuurlijke kringloop.



Bizerba – stand 115

Geavanceerde weeg- en snijtechnieken voor de versondernemer. Ontworpen om uw bedrijfsprocessen te optimaliseren en de efficiëntie te verhogen. Wat kunt u bij ons zien? Snijmachine VSP, precisie en veelzijdigheid van SmarterSlicing. Winkelweegschalen K3 en Q1, MyOrder (onze softwareoplossing voor bestelprocessen) en Automatische snijmachine VSL.



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.

Blue Olive – stand 296

Vorig jaar begonnen wij met slechts acht merken onze reis. Nu, een jaar later, presenteren wij op een prominente plek in hal 2 producten van 35 (inter)nationale producenten. Heerlijke en bijzondere producten, stuk voor stuk een aanwinst voor uw winkel. Komt allen naar onze stand!



Bodart & Co – stand 138

Sinds de jaren '50 staat Bodart & Co voor kwaliteit in de keuken. Het bedrijf verkoopt en verdeelt drie duurzame, premium merken aan elektro-zaken, kookshops en koffiebranderijen in de BeNeLux: Jura volautomatische koffiemachines, Bamix staafmixers en Dualit handmade toasters, waterkokers en keukenapparatuur uit het Verenigd Koninkrijk.



Bodhi – stand 290

Nieuw in de markt, Bodhi drinks. Dit zijn unieke blends op basis van natuurlijke ingrediënten met een intense smaak en minder suiker dan normaal bij lattes. Vicky, de eigenaar presenteert op de beurs Bodhi's Chai Masala, Golden Turmeric & Matcha! Kom langs om te proeven.



Boeren Goudse Oplegkaas – stand 32

Ambachtelijke, rauwmelkse boerenkaas die nog de tijd krijgt om te rijpen en op volle smaak te komen. Leverbaar vanaf 18 maanden oud. Meer informatie en proeven kan bij onze stand. De Boeren Goudse Opleg is door de internationale organisatie Slow Food met een eigen Presidium opgenomen in de Ark van de Smaak, ter bescherming van het culturele erfgoed.



Boerenbont – stand 408

Met al 175 jaar het meest beroemde servies van Nederland, is Boerenbont een samenwerking aangegaan met Voets Specialiteiten. Zij presenteren samen een assortiment met lekkernijen die passen bij het Hollandse thema! Ontdek de Hollandse eet- en drink cultuur in Boerenbont thema.



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 in een (kerst)pakket. Confiture, chocolade, fudge, kerstcakes, koekjes, nougat, panettones, chutneys, kaasbegeleiders, olijfolie, dressings, vinaigrettes, mosterd, pasta, visconserven, patés, zout, chips, crackers.



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.

Bon Vivant In-site – stand 247

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.



Bornibus – stand 290

Al meer dan 150 jaar verkrijgt Bornibus de smaakpapillen van fijnproevers. Mosterd, augurken, mayonaises, olijven, kruiden, mayonaises en tal van andere sauzen, spreads en tapenades. Speciaal voor de winkelier is er een display beschikbaar.



Bowls and Dishes – stand 258

De natuurlijke houten serveerplanken van Bowls and Dishes zijn food-safe, duurzaam en direct uit voorraad leverbaar. Ook leveren wij maatwerk, met graveringen of geschenksets met schaaltes of kookboeken. Kom zeker even langs voor de mogelijkheden en aantrekkelijke beursaanbiedingen.



Brabants Duingoed Kaas – stand 5

Brabantse Zaaier staat voor de eerste stap naar een groeiende biodiversiteit. Het zaaien van bloemenstroken en kruidenrijk gras draagt hieraan bij. Het zorgt ook voor de beste melk en dat proef je terug in de kaas! Een ambachtelijke volle en smeuïge kaas, geboren uit passie voor traditionele smaken en kwaliteit. Met fenegriek en honingklaver! Kom proeven!



Brandt & Levie Worstmakers – stand 122

Wij zijn Jiri, Geert en Samuel. Drie chefs met een missie: mensen inspireren om minder en beter vlees te eten. Daarom leerden we het vak van worstmaker en begonnen we in Amsterdam onze eigen worstenmakerij, waar we de lekkerste worst en andere culinariteiten maken van uitsluitend goed gehouden varken.



Brauer Food – stand 114

Specialist in delicatessen, al sinds 1934! Wij leveren mooie, verrassende, unieke en onderscheidende producten. Delicatessen met een verhaal en altijd van een uitstekende kwaliteit. De smaak, de gebruikte ingrediënten en de uitstraling maken onze producten tot iets bijzonders! Ook voor de kerstperiode hebben we een uitgebreid assortiment.



Standinformatie

Buckingham Cakes – stand 290

De echte Engelse fruitcakes die met de hand in Engeland worden gemaakt, zonder conserveringsmiddelen, en vervolgens worden verpakt in prachtige bewaarblikken. In Engeland eten ze overigens deze cakes niet alleen het einde van het jaar, maar het hele jaar door.



Budels – stand 423

Alle bieren van Budels onderscheiden zich door een eigen, unieke en zuivere smaak. Het bier wordt gebrouwen volgens puur vakmanschap. Dit jaar ontving Budels een gouden medaille met Budels Weizen op de Dutch Beer Challenge!



Caramelz – stand 35

Caramelz, de lekkerste karamel, deze mag ook in jouw winkel niet ontbreken. Natuurlijk in de smaken naturel en zeezout. Maar ook nog vele andere smaken. Nieuw: Caramelz Zeekraal, een voorbeeld van een klantspecifiek product, in dit geval verkocht in de provincie Zeeland en op Terschelling.





Komt u **proeven?**
Wij zijn in Houten, **stand 113**



0418 633 101
kaashandelremijn.nl
info@kaashandelremijn.nl

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

Cardtho Cardprinters & Van Erkel winkelmaterialen – stand 306

Cardtho presenteert haar Evolis toonbankkaartprinters en i.c.m. Van Erkel winkelmaterialen kunt u uw bedrijf voorzien van sfeer, beleving en de juiste communicatie.



Cartwright & Butler – stand 290

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



Cheese Choice – stand 019

Cheese Choice een bedrijf ontstaan uit passie. Opgericht in 2019 door Evert Schonhage, Maître Fromager en Meilleur Fromager Mondial. Cheese Choice importeert geweldige, op maat gemaakte truffelmixen, voor kaas en andere producten. Kijk op www.cheese-choice.nl voor meer informatie.

Chocorots – stand 303

Producenten van ambachtelijke chocoladesensaties.



CiaoHelena – stand 289

Het lekkerste uit Italië vind je bij CiaoHelena. Wij zijn groothandel/importeur van de mooiste Italiaanse zoetwaren en delicatessen van gerenommeerde merken in chocolade, nougat, koekjes, limonades, pistachecrèmes, thee, olijfolie, pasta, rijst en risotto, truffel delicatessen en tomatenproducten. Kom kijken en proeven, we ontmoeten je graag. Ciao!



Clæver Systems – stand 229

Wil je meer inzicht in de traceerbaarheid van je producten, je kostprijs en bedrijfsprocessen? Bezoek onze stand op de Vakbeurs Foodspecialiteiten en ontdek hoe Clæver ERP jouw bedrijf kan helpen. Wij laten je graag zien hoe ons flexibele ERP-systeem jouw werk en dat van je collega's eenvoudiger en overzichtelijker maakt, van inkoop tot en met facturatie.

Standinformatie

CONO Kaasmakers – stand 270

Als ondernemer werk je elke dag hard en geef je alle aandacht aan je klanten. Wij laten graag zien welke aandacht wij voor jou hebben en wat de laatste ontwikkelingen van de CONO app zijn! Bezoek ons op de beurs en maak het mee!



Consorzio del Prosciutto di Parma NL - B&Dmc – stand 154

Informatie over de authentieke Parmaham, een 100% natuurlijk product met een heerlijke smaak en aroma, minimaal veertien maanden gerijpt. Kom proeven en vraag naar info over promoties, instore demonstraties, Parmahamspecialisten en het Consortium.



Cottage Delight – stand 290

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



Standinformatie

Creare Salades – stand 222

Kom proeven op stand 222 bij Creare Salades! Naast Dokkumer Dip - hit van vorig jaar - introduceren we een nieuwe spread die je moet proeven: Señor Aioli! De lekkerste aioli die je ooit geproefd hebt en die gegarandeerd een succes wordt in jouw winkel. Tot op de beurs, we zien je graag.



De Eenhoorn koffie & thee – stand 150

De Eenhoorn Koffie & Thee is nieuw op de beurs! Ontdek ons assortiment, rechtstreeks geproduceerd en verpakt in ons historische pand in de binnenstad van Kampen. Vanuit onze passie voor hoogwaardige grondstoffen bieden wij thee-soorten met een pure smaak, natuurlijk gearomatiseerd. Onze thee wordt zorgvuldig verpakt in stijlvolle verpakkingen.



De Eng – stand 426

In het hart van Sri Lanka wordt de premium thee van English Tea Shop met liefde handmatig geplukt en verpakt. Met het gebruik van de fijnste kwaliteit 100% biologische ingrediënten van kleinschalige boeren. Samen met een vleugje Britse theetraditie, resulteert dit in een selectie heerlijke thee- en cadeauvarianten in een plastic-vrije verpakking.



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.

De Koekfabriek – stand 405

Koek die naar meer smaakt! De (h)eerlijke en ambachtelijke koekjes worden gebakken door wel heel bijzondere bakkers, mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. Volgens De Koekfabriek moet iedereen kunnen meedoen en meewerken in onze maatschappij. Koek eten was nog nooit zo lekker en sociaal!



De NotenBeurs – stand 301

Heerlijke vers gebrande notenmixen, leuke chocolade-noten mixen voor de feestdagen, Turkse nougat, de lekkerste zuidvruchten en nog veel meer. Uiteraard hebben we ook weer enkele interessante beursaangebiedingen. Redenen genoeg dus om langs te komen voor een gezellig hapje en een drankje. Onze verkopers staan u graag te woord.



De Ridder & Den Hertog – stand 264

Ervaar zelf waarom R&H dé specialist is in kassasystemen en weegschalen. Ontdek de nieuwste innovaties en krijg deskundig advies van onze experts. Innovatieve kassasystemen die jouw bedrijfsvoering optimaliseren. Nauwkeurige weegschalen die zorgen voor optimale precisie. Persoonlijk advies van onze experts, afgestemd op de behoeften van jouw branche.



De Waal Vers - Gelderblom Franchise – stand 204

Gelderblom Franchise. Morgen begint vandaag!



De Wijndragers – stand 413

Ontdek snel het befaamde mosterd- en sauzenassortiment van de Wijndragers. De mosterds hebben een volle smaak en zijn met van alles te combineren. Van Zwolse mosterd en honingmosterd tot mosterd met cranberrysmaak of mosterd speciaal voor kaas! Heeft u ook het dressingassortiment al eens geprobeerd?



Degens Tastemakers – stand 305

Degens, onderdeel van Solina, biedt ambachtelijke versspecialisten hoogwaardige kruiden, specerijen, sauzen en marinades om zich te onderscheiden van de supermarktsector. Degens helpt slagerijen, vis- en agf-specialzaken met innovatieve oplossingen en marktkennis om hun producten te verbeteren, in te spelen op trends en te excelleren in hun vak.



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.

DeJong Cheese – Alphenaar – stand 178

DeJong Cheese is een (h)echt familiebedrijf gevestigd in het Brabantse Alphen. Er wordt al sinds 1995 geitenkaas gemaakt. Dat bleek een waar succes! Eerst alleen van de melk van de eigen geitenboerderij en daarna ook van de melk van geitenboerderijen uit de omgeving. Proef de lekkerste verse en zachte (geiten)kaasspecialiteiten van Alphenaar!



Delicious Food & Gourmet / Giving Delicious – stand 430

Van tafelzuren en sauzen tot chips. En van tapas en 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!



Delinuts – stand 110

Onder het genot van een lekker kopje koffie, gezet door onze barista, laten wij u onze nieuwste producten zien. Met vriendelijke groeten, het Delinuts beursteam.



Delmo Groothandel – stand 168

Delmo is totaalpartner voor versspecialisten. We denken graag mee in oplossingen. Van verpakkingsvraagstuk tot goede werkschoenen, van snijgereedschappen tot gereedschappenwasmachines: we hebben de kennis, juiste merken en technische ondersteuning in huis. Delmo, werkt beter!



Digi Nederland – stand 295

Digi, uw partner voor al uw weeg-, etiketteer- en verpakkingsooplossingen. Door onze jarenlange expertise kunnen wij u complete oplossingen aanbieden. Kent u onze digitale schaplabele en Enchant displays al die gekoppeld kunnen worden aan onze weegoplossingen? Kent u onze Fresh Cloud oplossing al? Het Digi-sales team staat gereed om u te informeren.



Dishes & Deco – stand 267

Leverancier van hoogwaardige aarde- en olijfhouten artikelen. Ontdek tapas- en serveerschalen, kleine schaaltes en ovale schalen, perfect te combineren met olijfhouten planken voor een stijlvolle borrelplank. Ook grote schalen, ideaal als cadeau of kerstgeschenk. Ontdek de veelzijdige mogelijkheden en onze nieuwste collectie.

DISHES & DECO

Standinformatie

Dolfin – stand 290

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



Handelsonderneming F. van Dop – stand 308

In onze stand vindt u ook dit jaar weer heerlijke ambachtelijke producten die in de speciaalzaken en delicatessenwinkels zeker niet mogen ontbreken. Wij bieden o.a. een breed assortiment aan losse St. Jan thee en ambachtelijke koeken en kaaszoutjes. Onze seizoenstopper de bekende gevulde speculaasplaat zal ook niet ontbreken in onze stand.



Dsm-firmenich – stand 275

Dsm-firmenich draagt al meer dan een eeuw bij aan de smaak en textuur van zowel Nederlandse als bekende internationale kazen: we zijn er voor Gouda, Edammer en Boerenkaas, maar óók voor brie, mozzarella, feta, cottage cheese en cheddar! Op onze stand vindt je de nieuwste producten om je rendement te optimaliseren.

Standinformatie

Duroc d'Olives – stand 262

Mals, sappig en buitengewoon lekker: dat zijn de drie waardevolste eigenschappen van Duroc d'Olives varkensvlees. Het Duroc-varken heeft meer vet tussen de spieren. Dat maakt het typische, gemarmerde vlees malser. Zijn voeder is gemengd met olijfolie. Dit zuiderse ingrediënt verbetert de smaak en heeft een cholesterolverlagend effect.



De Eekhoeve Bijzonder & Puur – stand 263

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



Eggink verpakkingen – stand 169

Ook dit jaar laten we zien waar we goed in zijn! Naast ons rPET bakje voor o.a. kaas, noten, olijven en rauwkost, willen we je verrassen met de vele mogelijkheden op verpakkingsgebied met (bedrukte) draagtassen, onze diamantzakken, de borrelbox en nog veel meer hardlopers!



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.

Eibaar – stand 132

Eibaar rookt eieren koud in de schaal. Deze Verse Eieren Smoky Taste hebben een unieke smaaktwist. De eigenschappen van het rauwe ei blijven met het rookproces behouden. Net als een normaal ei zeer veelzijdig te gebruiken. Een must-try voor iedere ei-liefhebber.



Eiroem – stand 16

Eiroem Zachtvocaat, Boerenjongens en Boerenmeisjes wordt inmiddels al 12,5 jaar door de consument herkend. Mooie producten met een luxe uitstraling.



Elmo Trade/CB Sélect – stand 158

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. Bezoek onze stand, wij helpen u graag verder!

Ernesto – stand 432

Ernesto is ervan overtuigd dat je goede ingrediënten nodig hebt om goede producten te maken. Hij gebruikt dus écht goede wijn, pure kruiden en vers fruit voor zijn stropen. Dit proef je terug in de smaak! Perfect als dip bij een borrel of kaasplank, plate art of als smaakmaker voor een verfijnd diner.



ES Textiel – stand 223

Bij ES Textiel kunt u terecht voor de nieuwste trends: op maat gemaakte bedrijfskleding, met uw eigen logo of naam, geproduceerd in België, of voor allerlei spaaracties en gepersonaliseerde draagtassen. Met de gepersonaliseerde producten van ES Textiel creëert u zaak een sterk bedrijfsimago en kunt u makkelijker naambekendheid ontwikkelen.



Eshuis – stand 149

Kom langs bij de stand van Eshuis en ontdek hoe onze etiketten jouw foodproducten kunnen laten stralen. Of je nu ambachtelijke jams, premium sauzen of verantwoorde snacks maakt, wij zorgen ervoor dat jouw product opvalt in het schap. Onze etiketten zijn van topkwaliteit en geven jouw merk de uitstraling die het verdient!



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.

Etna Dolce – stand 207

Proef de bestseller uit Sicilië! De Cannoli croccante, glutenvrij en buiten de koeling houdbaar. Naast de cannoli neemt Sergio ook dit jaar weer diverse lekkernijen mee speciaal voor de feestdagen. A presto!



Euroflex Printing Holland – stand 118

Euroflex te Zwolle biedt kaasetiketten en kaasbanderollen in ieder formaat en oplage. Verfraai uw kaas met een unieke uitstraling en laat uw verkoop cijfers stijgen. Michiel Wondergem 06 1373 7160.

Farmhouse Biscuits – stand 290

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



Filotea Pasta – stand 207

Terug in Nederland! Filotea eierpasta's; maak kennis met het assortiment en proef de mooie lijn pasta's en bij behorende sauzen!



Fine Dining & Living – stand 284

We zijn verheugd om onze aanwezigheid op de komende vakbeurs aan te kondigen, waar we een exclusieve selectie van onze topmerken presenteren: Salt&Pepper, SIP Collection, en ONA. Elk van deze merken biedt uniek en stijlvol tafelgerei en decoratie, perfect als cadeau voor de feestdagen.



Flamigni – stand 290

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



Standinformatie

Flor y Sabor – stand 179

De beste Spaanse en Italiaanse olijfolies, basilicumolie, rozemarijnolie, citroenolie, knoflookolie, truffelolie, walnootolie, rode balsamico, witte balsamico, citroenzijn, framboosazijn, sinaasappelazijn, mangoazijn, vijg-dadelazijn, tomaat-basilicumazijn en truffelazijn. Ook in Private Label.



Foodimpuls – stand 112

Als partner in vers willen wij ondernemers in food succesvoller maken. Dat doen we vol passie en met een breed assortiment mooie producten, unieke merken en oplossingsgerichte concepten door heel Nederland. Hoge kwaliteit, samenwerking met onze partners en goede service is daarbij altijd het uitgangspunt.



FoodKitchen – stand 304

Maak je klanten blij met de mooie merken van FoodKitchen. Ontdek de nieuwe biologische vegan en fairtrade chocoladerepen van Bennetto, de (h)eerlijk pindakaas van De Pindakaaswinkel of het steeds geliefder wordende Drink Me Chai. En onze kerstproducten natuurlijk. Nieuwsgierig? Kijk rond of bestel op onze nieuwe website www.foodkitchen.nl.





bamix[®]
of Switzerland



Ontdek bamix[®] en I-RON op stand 138 op de Vakbeurs Foodspecialiteiten

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.

The Foodstore – stand 12

Pan Comido, een bijzondere wijnlijn uit Spanje. What you see is what you get.



The Foodstore – stand 250

Presentatie van Vinte Vinte chocolate, dat bijzondere kerst-geschenkverpakkingen heeft. En het merk olijfolie van Frantoio d'Orazio uit Puglia, Italië.



For the People – stand 282

Een succesvolle onderneming staat of valt met tevreden personeel. Krijgen uw medewerkers wel het juiste salaris volgens de geldende cao en volgt u de strikte wetgeving voor een zieke medewerker? Het team van For the People staat voor u klaar om u te voorzien van vrijblijvend HR-advies in stand 282.



Frantoi Cutrera – stand 207

Proef de olijfolie van Frantoi Cutrera, gemaakt op en van de beste olijven van Sicilië. Klassieke flessen met een elegante look. Daarnaast maken ze met hun olijfolie ook de lekkerste Siciliaanse pesto's en dat proef je terug.



Fratelli Lunardi – stand 290

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



Fruitlayer – stand 28

Fruitlayer is een jong, dynamisch bedrijf, gespecialiseerd in de productie van appelchips, ananischips en chips op basis van zoete aardappelen



Standinformatie

Fudge-World – stand 7

Handgemaakte Fudge en Nougats uit Engeland. In bulk, maar ook verpakt.



Garlicmaster – stand 233

GarlicMaster biedt een set met 28 gedroogde kruidenpotjes, overzichtelijk in een tray die perfect in elke keuklade past. En de beste knoflooksnijder. Ideaal voor kookliefhebbers die houden van organisatie en gemak in de keuken.



Geels Koffie & Thee sinds 1863 – stand 254

Wij zijn Geels, gevestigd in Haarlem en Hannover, sinds 1863 een familiebedrijf gespecialiseerd in koffie en thee. Als importeur en producent hebben wij kwaliteit voorop staan met unieke en heerlijke soorten van 's werelds beste plantages.



81% kans dat Ellen haar volgende verjaardag kan vieren



19% kans van niet

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



Uw steun is dus hard nodig



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.

Generous – stand 290

Voor een smaakvol, vrolijk en geheel glutenvrij koekje. Speciaal voor Kerstmis is er nu ook de Adventskalender.



De Geneughten – stand 293

Ontdek de speciaalbieren van De Geneughten! Wij bieden unieke bieren met thema etiketten voor elk geefmoment of met uw eigen uitstraling op het etiket. Ideaal voor cadeaus en evenementen. Verras uw klanten en proost op een onvergetelijke drinkervaring! Bezoek ons op stand 293 of neem een kijkje op www.degeneughten.nl.



Goodfoods – stand 22

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



Granoliva – stand 220

Kom langs en laat je verwennen door de versspecialiteiten van Granoliva: kwalitatieve en smaakvolle olijven, dips en antipasti. Onze producten zijn allemaal eigen creaties, met zorg in België bereid volgens authentieke recepten, en met pure ingrediënten rechtstreeks uit de Méditerranée. Met welke innovaties ga jij je klanten verrassen?



Greenomic Delikatessen – stand 253

Greenomic Delikatessen stands for a first-class world of delicious food. We place great value on the quality of our products and attach great importance to transparency and traceable origin. Whether it's the finest balsamic vinegar, exotic spices from distant lands or fine chocolate - you'll only find the best with us. We work closely with selected family businesses.



Groene Hart Service Detachering – stand 279

Familiebedrijf Groene Hart Service heeft 30 jaar ervaring en levert flexibel en betrouwbaar personeel voor de foodbranche. Direct inzetbare, gekwalificeerde medewerkers. We staan bekend om onze persoonlijke service en kwaliteit. Ontdek onze maatwerkoplossingen en ervaar zelf waarom wij de ideale partner zijn voor uw personeelsbehoeften.



Standinformatie

GustoNL – stand 207

Italiaanse delicatessen- en dranken-groothandel. Maak kennis met meer dan duizend Italiaanse producten. Proef de nieuwe smaken cannoli, ontmoet onze partners en maak kennis met ons kerstassortiment. La dolce vita!



Hacienda Guzman – stand 290

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



Halfes – stand 37

De mooiste en meest unieke wijnen. Zorgvuldig geselecteerd van kleine wijnmakers uit Europa. Wij werken graag samen met jonge en vrouwelijke wijnboeren die met moderne technieken streven naar het beste resultaat. Onze selectie omvat wijnen uit Portugal, Griekenland, Frankrijk en Duitsland. Ook een brede variëteit aan halve flesjes wijn.



Standinformatie

Van Ham Exclusive – stand 288

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



Hampstead Organic – stand 23

Hampstead Tea is een premium theemerkt uit Engeland met een compleet assortiment single estate biodynamische zwarte thee, groene thee en kruidenthee, zowel als losse thee verkrijgbaar als in sachets. Proef vooral onze veelgeroemde Earl Grey, voor velen de beste thee in zijn soort.



HAP BV – stand 200

HAP BV is gespecialiseerd in de afwerking van wanden, plafonds, kozijnen, deuren, vloeren en plinten, richt zich voornamelijk op ruimtes waar strenge hygiëne-eisen gelden (bijvoorbeeld HACCP). Voor renovatie, nieuwbouw en onderhoud. Van voedings- tot farmaceutische industrie, maar ook huisvesting- en zorginstellingen.



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.

Van der Heiden Kaas – stand 9

Ontdek de nieuwste creaties van grotgerijpte Eminence Grise. Deze Hollandse kazen, gerijpt in Franse grotten, bieden een ongekende smaakbeleving. Kom naar het marktplein en proef onze nieuwe specialiteiten!



Hert Bier – stand 38

Bij Hert Bier, een brouwerij uit Putten vind je veel inspiratie voor mooie speciaal bieren én leuke geschenkverpakkingen en relatiegeschenken. Wij houden van het leven en die passie vind je terug in onze levenslijn. Samen proosten op een nieuw leven of elkaar aanmoedigen in een zwaar leven. Kom zeker even langs op stand 38!



Heyde Hoeve – stand 219

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



Hoeksche Chips – stand 428

Ambachtelijke chips, zonder kunstmatige smaakstoffen of allergenen, door boeren uit de Hoeksche Waard gebakken in zuivere zonnebloemolie. De teelt en verwerking van de aardappelen vindt plaats in eigen bedrijf. Daarnaast worden alleen duurzaam geteelde aardappelen gebruikt.



Hoeksche Hoeve – stand 024

Dagelijks vers gebakken op onze boerderij: Lekker, authentieke, knapperige chips van onze eigen duurzaam geteelde aardappelen. Gebakken in 100% zonnebloemolie, gluten- en lactosevrij. Kom onze nieuwe smaak van het seizoen proeven: "Tuinkruiden"



Honingwinkel.nl – stand 248

Zoekt u hoogwaardige, pure rauwe honing direct van de imker? Dan bent u bij ons aan het juiste adres. Met meer dan 60 soorten honing uit 20 landen bieden wij een uniek assortiment. Bezoek onze stand en proef het verschil. Laten we samen bouwen aan een duurzame samenwerking, gebaseerd op kwaliteit en vertrouwen. Tot snel!



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.

I Just Love Breakfast – stand 439

Deze handgemaakte bio granola zorgt voor een portie dagelijks ontbijtgeluk. Elk zakje zit barstensvol noten, pitten, zaden en gedroogd fruit. De producten van I Just Love Breakfast zijn ambachtelijk, puur natuur, bio & vegan.



ICEX – Spanish Chorizo & Consorcio Serrano – stand 227

Op de gezamenlijke stand van ICEX, Spanish Chorizo en Consorcio Serrano kunt u diverse tapas proeven en meer te weten komen over de kwaliteit en veelzijdigheid van hoogwaardige Serranoham en Spaanse chorizo. U kunt ook verschillende presentaties over de herkomst van deze producten en een korte demonstratie hamsnijden bijwonen.



Il Mio Gusto – stand 425

Il Mio Gusto biedt sprankelende Italiaanse wijnen met frisse fruitsmaken zoals Limonsecco, Melonsecco en Peachelino. De dranken, ideaal voor een heerlijk aperitief, worden direct uit de fles in een wijnglas met ijs geserveerd. Ontdek ook de Prosecco en Vino Spumante!



Imperial Meat Products – stand 302

Ontdek onze innovaties: Bistro chorizo, een heerlijk gekruide chorizo die perfect inspeelt op de hedendaagse vraag naar smaakvolle vleeswaren. En Fiorino, een met de handgevormde schimmelsalami met een fijne korrel en een pure smaak. Laat je inspireren door de rijke traditie en de toekomstgerichte visie van Imperial.



In2Food – stand 283

Bezoek het In2Food KennisMakers Café, waar ontmoeten, leren en inspireren centraal staan. Dit is dé plek om van elkaar te leren en nieuwe ideeën op te doen. Ons enthousiaste In2Food team verwelkomt u graag met een kop koffie om in gesprek te gaan over smaakvolle en veilige voedselproductie.



Integral Interieur – stand 268

Elke dag geeft u als vakman het beste van uzelf. Als totaalrichter begrijpen wij bij Integral uw passie en staan we klaar om een uitnodigende winkelrichting met meer rendement te creëren. Ontdek onze laatste innovatie: de hybride koeltoonbank, een combinatie van selfservice en bediening, waarmee u uw omzet verhoogt en loonkosten verlaagt.



Standinformatie

Intercheese Holland – stand 201

Meesterlijke kazen voor mooie momenten. Al sinds 1959 wordt er hard gewerkt aan dit nieuwe kaasmerk met oer-Hollandse achtergrond en uitstraling. Al onze kazen zijn minimaal 100% weidedegang, maar we hebben ook Goudse kazen van natuur inclusieve zuivel met natuurkorst en duurzaam etiket, dat je zo in de tuin kunt planten.



Interkring Vers – stand 238

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



Jamon Real – stand 4

Een bedrijf met expertise! De beste en puurste vleeswaren uit Spanje. Verpakt naar wens van de klant. Serrano, Duroc en natuurlijk Iberico vleeswaren in diverse soorten en smaken.



BEZOEK ONS OP DE FOODSPECIALITEITENBEURS EN PROEF ONZE KAASSPECIALITEITEN & -NOVITEITEN

Mèkkertaler
Unieke aanvulling op uw kaasplank

Mèkkerstee Oud
GOLD AWARD

NIEUW!
Mèkkerstee Specials
Buffelkaas
BRONZE AWARD

NIEUW!
Probeer onze heerlijke smaakmakers, gemaakt van Mèkkerstee kazen!

mèkkerstee
MET ZORG VOOR MENS, DIER & NATUUR

Hofdijksweg 34, 3253 KB Oudorp www.demekkerstee.nl

Kom naar
VAKBEURS 2024
FOODSPECIALITEITEN

Bezoek onze stand en profiteer van de beursaankomst
stand 243

Nieuw: Krachtsap Gember

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

Schulp Vruchtsappen | Zandpad 76, Breukelen | www.schulp.nl

Alexanderhoeve
kaas & noten

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 winkels in de regio's **UTRECHT, DEN HAAG** en **ROTTERDAM**. 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.

JanBax – stand 307

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



John Altman – stand 441

John Altman biedt een heerlijk assortiment popcorn, notenmixen, pretzels en chips van zoete aardappel en linzen. Onze producten zijn 100% natuurlijk vegan, glutenvrij en vaak biologisch gecertificeerd. Onze missie is om de snackindustrie gezondere en duurzamere keuzes te bieden, die zowel de consument als de planeet ten goede komen.



Jongeneel Verpakkingen – stand 266

Kerst- en geschenkverpakking "kerstwensen". Zoals deze kerstdoos in kraft wit uitvoering, die een natuurlijke look en feel geeft. Een exclusieve lijn met Nederlandse tekst en wensen. Tevens zijn de dozen FSC-gecertificeerd wat onder andere een bijdrage betekent aan behoud en verantwoord beheer van bossen.



Jovino Import – stand 121

Een gloednieuw wijnconcept voor bij jou in de winkel. Uitermate geschikt voor unieke momenten zoals de seizoenen o.a. herfst en winter, de feestdagen Kerst en Oud & Nieuw en andere momenten in het jaar. Leuk voor als je vrienden of familie komen borrelen en een origineel cadeau voor elk borrelmoment. Verkrijgbaar vanaf oktober 2024.



K&F De Pauw – stand 39

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



Kaasall-in – stand 116

Kaasall-in is flexibel in snijden en verpakken van kaas in stukken, schuitjes of wedges, in vacuum krimpverpakking. Geen lekke verpakkingen en minimaal gebruik van plastic. Ideaal voor verkoop in de winkel, of voor relatiegeschenken en kerstpakketten. U kunt uw eigen kaas laten verpakken, of een keuze maken uit ons assortiment.



Standinformatie

Kaasboerderij 'de Gelder' – stand 153

Veel kaasspecialisten verkopen de Tynjetaler. Wij zijn daar erg blij mee en maken graag kennis met u. Daarbij introduceren wij de geheel vernieuwde uitstraling van Tynjetaler! Graag tot ziens in onze stand. Familie Vogel uit Tijnje.



Kaashandel Remijn – stand 113

Kaashandel Remijn is gespecialiseerd in Hollandse kaas. Lekker kaas van de hoogste kwaliteit. Dat kunnen we natuurlijk vertellen, maar liever laten we u dat zelf proeven. Bezoek onze stand, proef exclusieve Hollandse kaas en bekijk hoe wij u kunnen ondersteunen bij de verkoop van kaas.



Kadokast – stand 261

Kadokast levert vanuit eigen import de basis voor uw kadoverpakking. Rieten manden, kaasplanken, dienbladen, doosjes, lint, kadozakken met bodem, tasjes etc. Bij bestellingen vanaf drie omdozen geen verzendkosten binnen NL.



Standinformatie

Keilekker Brabantsche Worstbroodjes – stand 31

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



Kerst Inspiratie – stand 420

Specifiek opzoek naar kerstproducten? Er is een groot deel van het kerstassortiment van Voets Specialiteiten verzameld en te vinden bij de grote kerstboom, niet te missen!



Klepper & Klepper – stand 133

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



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.

Klepper & Klepper – stand 421

De Beste Drop Ooit! Deze heerlijke dropjes worden gemaakt met liefde en passie. Met inmiddels zes verschillende smaken verpakt in volledig bio-composteerbare zakjes. Kom snel langs en ontdek de overheerlijke unieke smaken, met elk een eigen verhaal. Heeft u bijvoorbeeld de koffiedrop al eens geproefd?



Koeltechnisch Buro Midden Nederland – stand 136

Al meer dan vijftig jaar een koeltechnisch installatiebedrijf. Als familiebedrijf blijft Koops innoveren en ontwikkelen. Nieuwe koelmeubelen en diensten worden zorgvuldig en met toewijding toegevoegd aan het professionele assortiment. Altijd met de visie om de beste, kwalitatieve professionele bedrijfskleding en airconditioning aan te bieden.



Koninklijke Nederlandse Slagers – stand 215

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. Voor KNS-leden hebben wij dan ook een leuk cadeautje klaarliggen.



L'Oro Verde di Puglia – stand 21

Kom naar de stand van L'Oro Verde di Puglia, het groene goud uit Puglia, en ontdek onze heerlijke olijfolieproducten! Onze Extra Vergine Monocultivar Coratina olijfolie heeft een intense karaktervolle smaak. Bezoek ons en kom genieten van onze proeverij met olijvenpaté, gedroogde tomatenpaté en olijfolie met basilicum, knoflook en rode peper!



La Belle-Iloise – stand 290

Al vier generaties lang maken ze beste vis in blik waaronder sardines, makreel en tonijn.



LaCoum – stand 281

Ontdek ons exclusieve assortiment met ambachtelijke Midditerraanse lekkernijen, voornamelijk gemaakt van pistache en rozenblaadjes. Perfect voor fijnproevers, cadeauwinkels en bedrijven. Wij zijn de exclusieve distributeur in Nederland en de rest van Europa. Kom proeven en verrijk uw assortiment met onze unieke premium producten!



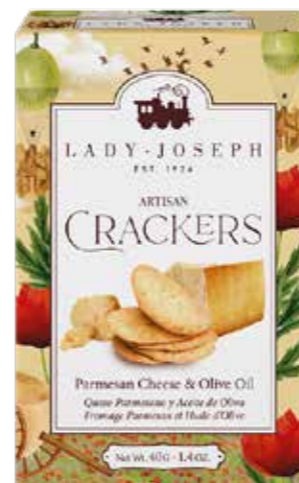
Stands 1 tot 42 zijn de kramen op het marktplein in hal 1.

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

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

Lady Joseph – stand 290

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



Lambertz & Visser – stand 124

Lambertz & Visser is de specialiteiten-groothandel die keer op keer verrast!



'sLandsBeste – stand 165

Met 'sLandsBeste bied jij je klanten het beste van 't land. 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!



Le Bonta di Nonna Pippina – stand 414

'Het beste van oma Pippina'. De authentieke smaken en culinaire vaardigheden van een Italiaanse grootmoeder. De producten geven een beleving mee van de culinaire geschiedenis van Zuid-Italië. Authentieke pasta's, sauzen, kruiden en tomaten. Voets Specialiteiten is eigenaar van dit merk, zal dit restylen en uitbreiden met Italiaanse specialiteiten.



Lenstra Informatica – stand 265

Prijswijzigingen en etiketinformatie op veel plekken invoeren? Bespaar tijd, frustratie en fouten met één centraal systeem. Lever je ook aan B2B of heb je (fruit)abonnementen en wil je meer dan standaard kassasoftware? Kom dan ons Back-office-pakket bekijken in onze stand. Koppelbaar met je bestaande hardware, geen grote investeringen nodig.



Leo van Kempen – stand 410

Het ambachtelijke merk Proast is gespecialiseerd in het maken van desembroodproducten in combinatie met fruit en specerijen. Van kletzenbrood, fruitbrood en toast. Heerlijk bij het ontbijt of de lunch, als tussendoortje of probeer het eens bij een borrelplank en een glas wijn!



Standinformatie

Leonidas – stand 271

Een passie voor chocolade? Je eigen Leonidas winkel openen of overnemen in een netwerk van 1200 verkooppunten. Een partnerschapcontract zonder instapkosten of royalty's. Leonidas, meer dan 110 jaar geluismomenten.



Livar – stand 297

De oorsprong van Livar, het Limburgs Kloostervarken, ligt op trappistenabdij Libbosch in het Limburgse Echt. Sinds 1999 werkt de abdij samen met kleinschalige varkenshouders in Limburg. De speciale kruising van rassen, voer van regionaal geteelde granen en de hoogst mogelijke zorg voor dierenwelzijn, geeft ons Livarvlees de beste kwaliteit en smaak.



Lodovici – stand 435

Lodovici is een merk van een modern Italiaans balsamico-huis dat volop varieert met traditionele producten van topkwaliteit. De nieuwe trend is drinking vinegar! Daarnaast heeft Lodovici nog twee mooie dressings en een bijzondere rozenazijn.



Standinformatie

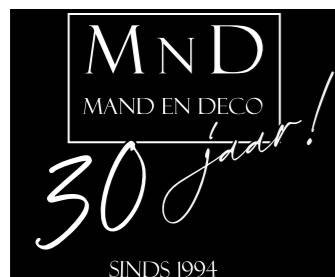
Maison Bruyère – stand 290

Traditie leeft voort in de koekjes van Maison Bruyère die al generaties lang in het Zuid-Westen van Frankrijk knapperige koekjes op basis van eiwitten maken. De koekjes zijn verpakt in mooie kleine doosjes. Handig voor impuls aankopen of in het kerstpakket. De koekjes hebben een nieuw jasje gekregen.



Mand en deco – stand 129

Mand en Deco is sinds 1994 actief in de geschenkverpakkingen. We hebben een grote voorraad unieke cadeauverpakkingen, waaronder rieten manden, kartonnen manden, draadmanden, mango kaasplanken, dienbladen, schalen, teilen, tassen, enz. Profiteer nu van onze jubileumaanbiedingen.



MariCase – stand 210

Wij verwelkomen u graag op standnummer 210 met onze heerlijke Italiaanse producten. Nieuwe toastproducten (en ook weer Panbiscò, de reeds bekende en populaire toast uit Puglia), nieuwe pesto's en een hernieuwde kennis-making met Amarelli, het heerlijke dropmerk uit Calabrië. Maar er is meer te zien. Van harte welkom, benvenuti!



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.

Mathilde's Kaas – stand 27

Mathilde startte eind 2017 haar eigen duurzame kaasmakerij, waar ze ambachtelijke, zachte kaas maakt volgens Franse methoden, maar met Nederlandse melk. De kaasmakerij, nu gevestigd in Kockengen, staat direct in contact met de boerderij, waardoor de melk rechtstreeks vanuit de melkput de tobbe in gaat. Ontdek haar kaas "Fransje" op de stand!



Meat & Meals – stand 209

Haal alles uit je maaltijdenverkoop met Meat & Meals dat gemak, genieten en gezond optimaal combineert voor de versspecialist. Met efficiënte recepturen voor een gevarieerd assortiment o.b.v. verse componenten, on- en offline ondersteuning, inkoopvoordeel en een neutrale uitstraling is het altijd in te passen in jouw winkel.



De Mèkkerstee – stand 407

De Mèkkerstee produceert drie varianten BIO-kaasfondue van eigen kaas. De Kant-en-Klare Geitenkaasfondue is gemaakt met een combinatie van Maasdammer geitenkaas, Mekkertaler en Mekkerstee Belegen kaas. Daarnaast is er een koe-kaasfondue naturel en een koe-kaasfondue met truffel. Eenvoudig op te warmen in pan, magnetron of au bain-marie.



Mercato Italiano – stand 255

Mercato Italiano brengt de authentieke smaken van Italië naar Nederland. Wij selecteren zorgvuldig topkwaliteit producten, zoals olijfolie en balsamico-azijn van leveranciers met een bijzonder verhaal. Elk product weerspiegelt het unieke ambacht en de specialiteiten van de Italiaanse regio's. Ontdek onze passie voor kwaliteit op de beurs!



Migro-Hal Trading – stand 228

Choose the healthy life.



Moguntia Food Group – stand 220a

Als ambachtelijke smaakmaker sinds 1903 biedt Moguntia een breed assortiment kruiden, specerijen, sauzen en marinades voor de specialist om ambachtelijke producten optimaal te verrijken en zich te onderscheiden. Topkwaliteit en innovatie gaan hand in hand, waarbij een betaalbare prijs en gezond rendement voor de specialist altijd het uitgangspunt is.



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.

De Monnik Dranken – stand 225

De Monnik Dranken is een familiebedrijf dat meer dan honderd jaar bestaat en in 2018 Koninklijk is geworden. Maak kennis met onze mooie eigen importwijnen, zoals Bernard Massard uit Luxemburg, maar ook met de ambachtelijke advocaat van Filliers uit België.



Mussini – stand 290

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



Natural leaf tea – stand 417

Natural Leaf Tea is een thee lijn met heerlijke los verpakte theesoorten. De producten variëren van groene, witte en zwarte thee tot de meest veelzijdige kruidenmélanges. Alle theesmaken zijn compleet door toevoeging van andere bloemblaadjes en gedroogde vruchten. Hét succes voor het najaar zijn de winterthee en gluhweinkruiden.



Natural Spices – stand 434

Gezonde voeding is een kwestie van smaak, Natural Spices is al meer dan 85 jaar dé natuurlijke smaakmaker in de keuken. Zij maken gezondere smaakmakers waarmee iedere consument bewust kan genieten van een bijzondere smaakbeleving.



Naturalia – stand 109

Dit jaar verwelkomen we je graag bij Naturalia, waar hoogwaardige, ambachtelijke mediterrane delicatessen centraal staan. Bezoek ons live cooking terras en proef onze verrukkelijke producten. Beleef de aandacht en passie die wij in elk detail steken en profiteer van exclusieve beursaanbiedingen.



Neolea – stand 409

Bij Neolea geloven ze in de kracht van verbinding. Zij creëren innovatieve essentials; extra vierge olijfolie, gerijpte azijnen en met de hand geoogst zeezout. Dit alles duurzaam gemaakt en gebotteld in Griekenland! Ervaar de mediterrane traditie met Neolea, waar smaak ons samenbrengt en elke maaltijd een verhaal vertelt.



Standinformatie

New Bakery – stand 438

De fillo snaps van New Bakery zijn geweldig veelzijdig. Heerlijk om van te genieten en toegankelijk voor alle segmenten speciaalzaken! New Bakery is een relatief jong bedrijf uit Kroatië, met de ambitie de grootste producent van baklava en aanverwante producten te worden over de hele wereld!



Noix Notenatelier – stand 256

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.



Nuts Today – stand 292

Kom langs en proef onze heerlijke natuurvoeding. Ontdek al onze producten en unieke concepten geschikt voor horeca, speciaalzaken, retail en fabrikanten. Van bulk tot kleinverpakking en van Arbutus honing tot zuidvruchten. Ons team staat voor u klaar!



Ontdek de kracht van **samenwerken!**

Ontdek, proef en ontmoet ons op **stand 259**

Compagnons in kaas

Bij Treur Kaas geloven we in de kracht van samen werken. Zowel met jou als ondernemer als in het behouden van duurzame samenwerkingen met boeren en leveranciers. Bezoek ons op de vakbeurs Foodspecialiteiten in Houten en ontdek, proef en ervaar onze gezamenlijke passie voor kaas.

TREUR KAAS
ieder zijn kracht

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

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

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

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

Online Ambacht – stand 131

Grip op je marge! Kom langs op onze stand en ontdek hoe wij jou helpen inkooprijzen en winstmarges te beheersen. Wij bieden je de inzichten die je nodig hebt, zodat je met vertrouwen kunt handelen en jouw winkel optimaal kunt beheren. Ontdek hoe simpel winstoptimalisatie kan zijn!



Opa's keuken – stand 174

Proef het ambacht van vroeger bij Opa's Keuken. Met zorg en liefde maken we allerlei verrassende soorten jam en honing. Ontdek onze liefde voor authenticiteit op de beurs, waar je onze heerlijke creaties kunt proeven, direct van onze charmante bakfiets. Nostalgie in elke pot, puur en eerlijk.



OrderLemon – stand 141

Met OrderLemon hebben winkeliers en groothandels (eindelijk) toegang tot een slim en laagdrempelig verkoop- en marketingkanaal. Klanten bestellen en betalen eenvoudig via WhatsApp en jij kan direct communiceren over acties, nieuws en aanbiedingen. Maak van WhatsApp de nieuwe standaard voor online winkelen, gewoon vanuit de broekzak.



Wijnhandel van Ouwerkerk – stand 167

Kaas en port! Een beter huwelijk is bijna niet voor te stellen. In onze stand treft u naast ons mooie, op de kaas en delicatessenwinkels afgestemde wijnsortiment, een groot aantal portsoorten en portpakketten van Kopke aan. Niet alleen te zien maar ook te proeven!



Paul van Trigt vof – stand 30

Gratis nieuw charcuteriecept met proeverij en speciale beursaanbiedingen van charcuterieboeken met recepten, vaktechnische kennis en uitgebreide productinformatie. En presentatie van exclusieve chocoladespecialiteiten met proeverij en personaliseringsmogelijkheden van exclusieve patisserie geschenkideeën.



De Pindakaaswinkel – stand 6

De lekkerste handgemaakte pindakaas in tien verschillende smaken, zonder palmolie en zoutarm! Kom proeven bij ons op de stand en probeer een van onze verrassende smaken uit. Van chilipeper citroengras tot witte chocolade maar natuurlijk ook gewoon naturel. Benieuwd naar ons verhaal? Kom bij ons langs, pindabaas!



Standinformatie

Pineut / Snippers – stand 431

Pineut is hét DIY merk dat verrassende cadeaus biedt voor elk geefmoment in het jaar, waarmee jij iemand echt een blijk van waardering- en een genietmomentje cadeau kan geven. Wist je al dat Pineut het merk Snippers onlangs heeft overgenomen? Creëer je eigen drankjes zoals verschillende smaken gin en whisky.



Postuma AGF – stand 246

Als AGF-groothandel willen we een toonaangevende en onderscheidende rol in de keten spelen, waarbij gezondheid centraal staat. Met ons uitgebreide assortiment en persoonlijke werkwijze maken we het mogelijk voor onze afnemers om zich te onderscheiden met kwaliteitsproducten, samen te ondernemen en aanvullende diensten te bieden.



Pureham – stand 170

Bezoek de stand van Pureham, dé specialist in Spaanse vleeswaren en delicatessen. Ontdek ons exclusieve assortiment, van Jamón Ibérico de Bellota en Jamón Serrano tot prijswinnende Manchego en premium visconserven. Proef de authentieke smaken van Spanje, dagelijks vers gesneden en verpakt. Mis deze unieke culinaire ervaring niet!



DREAMING OF A
RED AND WHITE
CHRISTMAS



DE BESTE HONING
KOMT VAN
BREITSAMER
SINDS 1935



100% Pure honing
VAN DE HOOGSTE KWALITEIT
AFKOMSTIG VAN ERKENDE
GERENOMMEERDE IMKERS



INTERESSE?
voor meer informatie:



Tel.: 050-3144804
www.rehafood.nl
info@rehafood.nl



Standinformatie

Quality Guard – stand 242

QualityGuard: Food Safety App biedt alle administratie voor het runnen van een versspecialzaak. Met de iPad-applicatie beheer je moeiteloos alle aspecten van HACCP, allergenen, etikettering, ingrediënten, voedingswaren. Voor de NVWA kan je onmiddellijk een rapport opvragen met daarin alle informatie die de controleur zal nodig hebben.



Quinta de Jugais – stand 404

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!



Receptie Voets Specialiteiten – stand 418

Haal hier het beursboek op voor je aan de ronde van Voets Specialiteiten begint. In dit beursboek vind je alle beursaangebdingen. Lever dit hier aan het einde weer in!



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.

Redondo Iglesias – stand 172

Met enorme toewijding aan kwaliteit maakt Redondo Iglesias Iberische en serranohammen volgens eeuwenoude ambachtelijke traditie. Ze combineert traditionele waarden en normen met de modernste technologie en meest veeleisende controleprocessen. Na een rustige rijping ontstaan producten van uitzonderlijke kwaliteit en unieke smaak.



Roka – stand 290

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



Roodbonter – stand 299

De Roodbonter kaas van boer Evert wordt volgens eigen receptuur gemaakt en handmatig behandeld, op precies dezelfde wijze als honderd jaar geleden. Alles voor de lekkerste kaas! Roodbonter is vol van smaak en vrij van dierlijk stremsel, kleurstoffen en bovendien lactosevrij! Roodbonter bij u op de plank? Vraag naar de speciale beursaangebding.



Sal de Ibiza – stand 290

Sal de Ibiza is bekend om haar zoutproducten gemaakt van 100% zeezout van de hoogst mogelijke kwaliteit met de hand geoogst op Ibiza. De Smoky Paprika Chips is winnaar van de SFA Sofi Awards in New York. Deze prijs wordt uitgereikt vanwege kwaliteit, creativiteit en een constante zoektocht naar innovatie.



SauZenzo – stand 17

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!



Scheldebrouwerij – stand 433

Ambitie en passie smelten samen in perfect gebalanceerde bieren die het verleden en heden omarmen bij Scheldebrouwerij. Een genot voor de smaakpapillen én een feest voor het oog! Ieder biertje vertelt een verhaal en geeft een unieke beleving. Ontdek de collectie snel en laat je verrassen!



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.

Schermer Wijnkopers – stand 286

De wijnen, WensWijnen en kruiken met bedrukking en heerlijke likorettes kunnen zorgen voor een onderscheidend aanbod voor uw klanten. Het hele jaar door, maar zeker ook voor de kerst- en eindejaarsperiode. Het is ook mogelijk een krui of fles met eigen bedrukking samen te stellen, zodat u een eigen regionaal product hebt. Vraag naar de mogelijkheden.



Searoop – stand 402

Searoop is een biologische Zeeuwse limonadesiroop in negen verschillende smaken. Perfect als dorstlesser maar ook heerlijk door een mocktail of cocktail. Kom proeven! Doordat er basis-ingrediënten gebruikt worden, zijn de siropen 'low in sugar'. De speciaal voor Searoop gekweekte botanische kruiden geven de siropen gelaagde smaken.



Sem's Deli – stand 245

Alle onze producten zijn handgemaakt tot in de perfectie en met de unieke Sem's Deli twist. Leuk om te krijgen, maar nog leuker om te geven. Wij hebben voor u een uniek assortiment voor Sinterklaas en kerst!



Serra de Rodes – stand 406

Serra de Rodes is een compleet Spaans concept. Hiermee worden de authentieke smaken naar Nederland gehaald. Van handgeplukte Gordal-olijven tot ambachtelijk gemaakte fuets, traditionele aioli en koude gazpacho.



Simón Coll – stand 290

Meer dan 180 jaar ervaring in het maken van chocoladerepen en andere chocolade gerelateerde repen. Simón Coll uit Barcelona werkt volgens de bean to bar methode en weet met haar hoge kwaliteit toch betaalbare producten te bieden.



Smaakgeheimen – stand 400

De smaakmakers van Smaakgeheimen zijn echte restaurant classics. Ze worden al sinds 1998 in Eersel bereid met natuurlijke ingrediënten door Adrie en Miriam zelf. Alle smaakmakers bevatten geen geur-, kleur- en smaakstoffen en hebben een lange houdbaarheidsdatum: dippers, aioli, tapenade, dressing, topping, chutney en mayonaise.



Standinformatie

Spako Food Machinery – stand 239

Ontdek hoe onze geavanceerde machines de perfecte balans bieden tussen ambachtelijk koken en moderne automatisering. Met onze innovatieve oplossingen wordt het werk van operators aanzienlijk verlicht, terwijl je producten direct vanuit onze ketels in lijn kunt afvullen. Kom langs en ervaar hoe wij jouw productieproces naar een hoger niveau tillen.



Spice & Spoon – stand 290

Met trots presenteren wij onze kruidenzouten, verrijkt met hoogwaardig Keltisch zeezout uit de Franse Guerande, bekend om zijn rijke mineralen en unieke smaakprofiel. Dit zeezout wordt met de hand geoogst volgens eeuwenoude tradities, waardoor het zijn natuurlijke mineralen behoudt en een verfijnde smaak toevoegt aan gerechten.



Spolder Trading Montagnel – stand 252

Worstenspecialist Montagnel is de meest complete leverancier van droge worsten. Ambachtelijke worsten uit Nederland en Duitsland, Mediterrane worstsoorten uit Italië, Frankrijk en Spanje. Bezoek onze stand (252) en overtuig uzelf.



Een mix van het lekkerste fruit voor een overheerlijk wintersap. Zonder alcohol!

SCAN DE QR VOOR ONS ASSORTIMENT

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

DE KAASFABRIEK

15 JAAR

DE KAASFABRIEK

Stand 206

AL 15 JAAR, SPECIALIST VOOR DE SPECIAALZAAK

De lekkerste verse geitenkaas bolletjes in zonnebloemolie met kruiden en knoflook

Heerlijk in salades of bij de borrel Voor speciaalzaak en horeca(groothandel)

Alphenaar is een exclusief merk van DeJong Cheese

Volg ons www.dejongcheese.nl

DEJONG CHEESE

INTERKRING *Vers*
www.interkring-vers.com

DE WAAL *Vlees met een verhaal*
www.dewaalvers.nl

VAV *groep uw divers partners
www.vavgroep.nl

ter Brugge *verspreid over W*
www.terbrugge.nl

VAKBEURS 2024 FOODSPECIALITEITEN
ALLES VOOR FOODPROFESSIONALS OP 30 SEPTEMBER EN 1 OKTOBER

U vindt ons op standnr. 238

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.

St. Hendrick – stand 175

Voor de lekkerste vleeswaren moet je bij St. Hendrick zijn. Want die zijn niet alleen 100% biologisch en uit Nederland, maar hebben ook een heel bijzonder verhaal. Hoe dat zit legt Henk je graag uit. En als je het proeft, dan begrijp je waarom.



Sterkstokers.nl – stand 427

De nieuwe Boeremelk likeur is een drank die recht naar het hart gaat van al wie lokale landbouw genegen is. Boer, bakker, brander en stoker, we proeven in deze melklikeur de passie van de Kempische ambachtsmannen. Uniek in receptuur, op basis van echte melk! Vergeet zeker niet de noviteit te proeven: Boeremelk Chocolade.



Sublimix – stand 290

Met de sauzen en bouillons van poeder zet je in een handomdraai een sterrengerecht op tafel.



Suboro – stand 29

Suboro lanceert in Nederland echte topkaramel. Suboro is opgericht in december 2023 met het doel: de allerlekkerste toppings maken. Geïnspireerd door Scandinavië, maakt Suboro nostalgische smaken modern. Gemaakt van de beste ingrediënten en zonder troep. Bio-room en boter uit de Weerribben, suiker van verantwoorde Hollandse bieten. Tot snel!



Superbon – stand 439

De chips van Superbon, gemaakt in Spanje. Lekker krokant met een heerlijk, volle aardappelsmaak. Zonder conserveringsmiddelen of kleurstoffen.



SVO vakopleiding food – stand 121a

Hoeveel weet je over jouw vak? Doe mee aan de SVO vakquiz en meet je met vakgenoten. Bij dé vakopleider in food stellen we graag je kennis op de proef. Samen kijken we hoe het kennisniveau van een organisatie met medewerkers kan toenemen door specialistische trainingen of complete mbo-opleidingen.



Standinformatie

Switzerland Cheese Marketing – stand 287

Kom en proef het uitgebreide assortiment Zwitserse kazen bij onze stand! Zwitserse kazen zijn doordrenkt van eeuwenoude tradities. Proef de authentieke traditionele fondue "half-om-half" (Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP). En ondernemers: kom praten over het programma "Specialist met Passie voor Kaas uit Zwitserland."



TFC-Services – stand 231

De software van TFC-Services, voor weegschaalkoppelingen met de meest voorkomende kassasystemen, biedt volop mogelijkheden om iedere slagerij, viswinkel of vers-speciaalzaak efficiënt te sturen. Alles wordt aangestuurd via het dashboard in de Cloud, waar omzet-rapportages, prijswijzigingen, en het maken van prijskaarten en facturen worden gedaan.



The Depot – stand 277

Bij The Depot weten we dat een geschenk pas echt speciaal is als het perfect verpakt is. Kom langs op onze stand en laat u inspireren door onze uitgebreide collectie geschenkverpakkingen die elk cadeau een unieke en elegante uitstraling geven.



Standinformatie

The Finest in Chocolate – stand 416

Dit is dé chocoladelijn van Voets Specialiteiten! Door het brede assortiment kan ieder seizoen de beschikbaarheid worden aangepast, zoals met paas-eitjes of kerst chocolade. Daarnaast is er een lijn met gevulde chocozenen! Nieuw dit jaar zijn de luxe chocolade spekken, traditionele kersenbonbons en geconfijte sinaasappelschillen in pure chocolade.



Tinc Set Wijn Selecteurs – stand 280

Ontdek Tinc Set Wijn Selecteurs op de beurs! Wij brengen de verhalen van kleine wijnhuizen naar jouw winkel, met wijnen die écht het verschil maken. Samen optimaliseren we jouw wijnaanbod, marketing en winst. Kom langs en proef het unieke!



TopSlijter – stand 236

Úw topSlijter formule – voor ondernemers door ondernemers. Een samenwerkingsverband van zelfstandige slijters en daarmee de derde slijterijketen van Nederland. Door het voeren van hun eigen naam met toevoeging úw topSlijter geven de slijters aan dat zij lokale kennis hebben en een stapje extra zetten voor hun klanten: vakmensen die staan voor hun vak.



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.

Imkerij De Traay – stand 176

Al sinds 1977 verwerken we bij imkerij De Traay met de grootste zorg honing. De Traay is gelegen in de Flevopolder aan de rand van een biologisch landbouwgebied. De Traay staat bekend om de heerlijke (biologische) honingsoorten, honingspecialiteiten en mooie bijenproducten en daar zijn we trots op!



Treasure Tea Company – stand 309

Treasure Tea Company bestaat 75 jaar en dat vieren wij graag met u op de Vakbeurs Foodspecialiteiten. Met onze hoge kwaliteit theeën hebben wij jarenlange relaties opgebouwd en staan dan ook klaar om voor u die betrouwbare partner te worden met een hoog servicelevel en de beste theeproducten. Wij zien u graag op onze stand.



Treur Kaas – stand 259

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 259?



Vakcentrum – stand 162

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



Van Beek Kaas – stand 111

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



Van den Waal – stand 274

Ervaar de mogelijkheden en flexibiliteit van Van den Waal op onze beursstand. Bedenk je eigen etiketten, proef de pure smaak, en ontdek de kwaliteit en snelheid van onze service. Bij ons staat beleving centraal. Kom langs en creëer samen met ons een product met een persoonlijk karakter.



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.

Van Erkel Winkelmaterialen – stand 310

Ontdek ons nieuwste product, de posterprinter, en ervaar de oplossingen die het biedt. Kom langs bij onze stand 310 voor een demonstratie en persoonlijk advies. We kijken ernaar uit je te ontmoeten!



Van Es Verpakking – stand 285

De specialist in (houten)verpakkingen. We kunnen onze producten voorzien van een gepersonaliseerde bedrukking, zoals het logo van de klant. Niets leukers dan een verpakking met je eigen verhaal, toch? Onze verpakkingen worden veelvuldig gebruikt voor streekproducten, kerstpakketten of relatiegeschenken.



Van Kempen en Co/Mercurius – stand 272

Van Kempen en Co biedt één aanspreekpunt voor administratieve diensten zoals salarisadministratie, financiële administratie of jaarrapportages. Door onlineverwerking, heeft u dagelijks inzicht. Mercurius Verzekeringen is marktleider in verzekeren van versondernemers. Onze experts weten wat er in het versbedrijf leeft.

Van Max – 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 chilipeptje geeft de pindakaas een subtiele bite. Wat de pindakazen éxtra lekker maakt, is dat ze in hun eigen sociale pindakaasmakerij worden gemaakt!



Van Schier – stand 251

De boeren van Schiermonnikoog verkopen zelf hun eigen eilander-kaas, van melk van de koeien die op het eiland grazen. Drie naturel kazen, een schimmelkorstkaas en vijf kruidenkazen. Er is samenwerking met Vogelbescherming Nederland, en door hun veestapel ruim éénderde te verkleinen is een stikstofreductie bereikt van 21%!



Van Ton – stand 411

Gek op (h)eerlijke sauzen? Ga dan zeker langs de Van Ton-stand! Voor mensen die genieten van goed eten. Duurzaam en biologisch geproduceerde sauzen, boordevol pure ingrediënten. Van Ton is vooral bekend door de mayonaises, maar heeft ook heerlijke mosterd en andere sauzen.



Standinformatie

Van Woerkom's Confituren/ Streeck Specialiteiten – stand 424

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.



Vandenbeld exclusieve wijnen – stand 278

We maken onze wijnen met respect voor de natuur. We leveren rechtstreeks vanuit onze Wijnkerk in Herwen (NL). Kom dus vooral een kijkje nemen in onze stand (278) waar we met trots onze Vandenbeld- en Boerengeluk-wijnen presenteren. Een glaasje proeven kan natuurlijk ook. Mooie beursaanbiedingen en bij elke beursbestelling een leuk cadeautje.



Vandersterre – stand 117

Ontdek ons grootste biologische assortiment, dat is uitgebreid met de unieke Mariënwaardt kazen. Daarnaast bekroonde kazen van de International Cheese Awards: de Boer'n Trots Honing Geit, Klaver Sikkepit en Roem. In buitenlandse kaas presenteren we onze nieuwe Alpenbrise lijn met diverse bergkazen, raclette en een fondue.



Standinformatie

Veldhoven Kipproducten – stand 130

Het Tante Door kipconcept richt zich op een betere balans tussen dier, milieu en mens en biedt jou duidelijkheid in leefwijze en opgroei van onze kippen. Zo kies je bewust jouw stukje kip. Wist je bijvoorbeeld dat Tante Door een volledig gesloten Nederlandse keten is? Ook zin in een lekker stukje Tante Door kip? Kom bij ons langs en proef!



Vemag Seydelmann NL – stand 211 en 214

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.



Verburg Kaas – stand 120

Wij vieren het tienjarig bestaan van Gooische Pikante. Tien jaar lang de lekkerste oude (Noord-Hollandse) kaas van Nederland. En wie jarig is trakteert. Kom naar onze stand en zie hoe wij deze 'verjaardag' met u willen vieren. Tevens is er vanaf heden ook Uut Hooi Geit en bieden wij aan de Boeren Authentiek, het beste van onze Nederlandse Boerenkaasmakers.



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.

Verduijn's Fine Biscuits – stand 440

Ontdek de twee nieuwe en exclusieve eindejaarskoekjes van Verduijn's. Dit zijn de Pecorino Truffel Wafel Cracker en de Dark Chocolate Thins! Met grote nauwkeurigheid worden de biscuits gebakken, alleen de beste zijn goed genoeg voor de koekjes van Verduijn's!



Vereniging van Keurslagers – stand 213

Een krachtig collectief van 100% zelfstandige slagers. De Vereniging van Keurslagers is dé slagersformule van Nederland, voor zelfstandige slagers die onder het unieke A-merk Keurslager als sterk collectief naar buiten treden. Aansluiten bij de krachtigste slagersformule van Nederland? We maken graag kennis.



Verstegen Spices & Sauces – stand 291

Het Verstegen productassortiment, exclusief voor de professionele chef en versspecialist, verandert stap voor stap naar Verstegen Professional. Nieuwe look en feel, verduidelijking van het assortiment, waarbij gebruik en verbruik gekoppeld wordt aan verpakkingsgroottes. Verstegen Professional: verfijning, vakmanschap en authentieke smaken.



Verswerkt – stand 294

Ontdek het gemak van Verswerkt en kies uit een breed pakket aan ondersteunende diensten datgene wat past bij jouw verswinkel. We helpen je graag op het vlak van o.a. automatisering, je online toonbank, HACCP en zichtbaarheid naar je klant. Profiteer van slimme samenwerkingen en laat je vakinhoudelijk inspireren. Hoe kunnen we jou helpen?



Vink Fruitboerderij – stand 11

Gemaakt van echt lekker fruit, op ambachtelijke wijze bereid, zonder poespas: dat is de smaak van Lekker Puur. In onze ambachtelijke keuken, direct naast de boerderijwinkel, verwerken we vers fruit tot de allerlekkerste jams, sappen en sauzen. Kom gezellig langs en proef het zelf!



Vinoviccio – stand 34

Ontdek onze verrassend fijne wijnen. Met zorg geselecteerde eigen import van kleinere wijnboeren met een verhaal! Proef onze mooie selectie uit Italië, Spanje, Portugal en Zuid-Afrika.



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.

VKF Renzel – stand 249

Wij zijn jouw specialist op het gebied van presentatiematerialen, van posterstandaards en prijskaarten, tot vulmanden en herbruikbare verpakkingen. Bij ons uitgebreide assortiment producten staat de duurzaamheidsgedachte voorop. Ook leveren wij maatwerk en geven deskundig advies op het gebied van presenteren.



Vleesmagazine – stand 311

Vleesmagazine is een onafhankelijk mediaplatform voor vleesprofessionals. Met informatieve artikelen willen wij het ondernemerschap van slager, traiteur en leverancier naar een hoger peil brengen.

Vleesmagazine biedt vleesprofessionals een kijkje in de keuken van slagers en traiteurs, en laat ook andere versspecialisten en leveranciers aan het woord.



Vlieland Kaasbunker – stand 151

De kaasmakers van de Vlieland Kaasbunker maken ambachtelijke biologische kazen. Deze worden in hun eigen bunker op Vlieland geaffineerd. Bekend zijn de zeewierkaas en Bunker Blauw, maar er worden ook heerlijke kazen van biologische geiten en schapenmelk gemaakt en gerijpt. Sinds dit jaar worden er ook witschimmelkaasjes gemaakt, de Wytske's.



Voets Cheese Dippers – stand 419

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 fijne vleeswaren, vis en gegrilde groenten. Bij elke smaak hoort een passend smaakprofiel!



Voets Specialiteiten – stand 415

Voets Specialiteiten is hét platform voor import en distributie van onderscheidende lekkernijen en food concepten. Kom kijken op ons Voets Specialiteiten verzamelplein. Voor u aan de Voets Specialiteiten ronde begint, haal dan eerst het beursboek op vol beursaanbiedingen en lever dit aan het einde weer in.



Wajos – stand 429

Doe inspiratie op en laat je creativiteit de vrije loop met de delicatessenproducten van Wajos. Deze variëren van likeuren en sterke drank, tot azijn, olie, sauzen en kruiden(mixen).



Standinformatie

Weda – stand 276

Weda presenteert de snelste en slimste kassa en weegschaal. Ervaar zelf razendsnel pinnen. Probeer zelf online een bestelling te plaatsen, af te rekenen en direct te zien op het keukenscherm. Vraag naar alle mogelijkheden.



Whittard of Chelsea – stand 290

Whittard onderscheidt zich met haar unieke thee en cacao assortiment. Cacao in tal van smaken die uw klanten zullen waarderen. Dit jaar ook weer nieuwe smaken en artikelen met een kerstjasje.

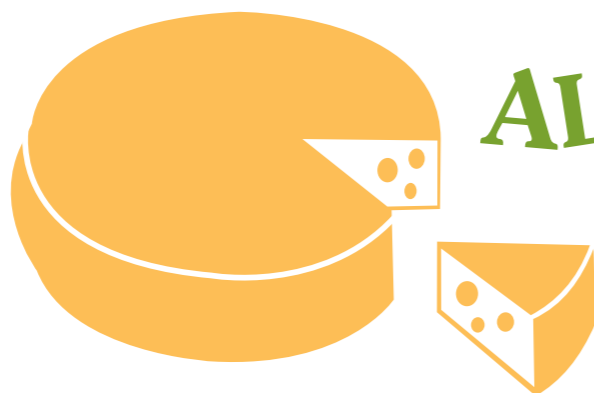


Wijnimport Jos Rijnaarts – stand 119

Deze beurs volop aandacht voor duurzame wijn, van wijnhuizen die duurzaam werken, het gebruik van pesticiden beperken, biodiversiteit bevorderen, en vaak gebruikmaken van organische of biologische methoden. Verder verrassen wij u met de Siglo 1881 Rioja Crianza met jute zak om de fles. En de olie- en azijnserie van Namaqua uit Zuid-Afrika.



KAAS



ALL-IN

Flexibel in snijden en verpakken van kaas

VEEN | +31416696582 | info@kaasallin.nl

81% kans dat Ellen haar volgende verjaardag kan vieren



19% kans van niet

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



Uw steun is dus hard nodig



Colofon

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

Hoofdredactie
Rick Brantenaar, Stichting Foodspecialiteiten Nederland

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

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

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



Vormgeving
Dock35 Marketing

Druk
Print2Pack, Duiven

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



© 2024. 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.

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.

Willie's Cacao – stand 290

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



Woods Tableware – stand 234

Wij zijn dé specialist in hoogwaardige borrelplanken voor delicatessenzaken, of je nu op zoek bent naar de perfecte borrelplank voor jouw winkel of een exclusief cadeau voor een speciale gelegenheid. Onze passie voor kwaliteit en stijl zorgt ervoor dat elke plank een unieke uitstraling heeft en perfect is voor het presenteren van de heerlijkste delicatessen.



De Worst Groothandel – stand 260

De Worst Groothandel is gespecialiseerd in droge worsten uit verschillende landen zoals Frankrijk, Spanje en Italië. Met meer dan 150 soorten droge worst, ham en charcuterie direct en vers uit voorraad leverbaar. Kom je lekker proeven? We helpen je graag met het beste assortiment voor jouw onderneming!



De Worstmaker – stand 36

Kom de lekkerste droge worst van Nederland proeven bij De Worstmaker. Met liefde voor het vak gemaakt met goede grondstoffen. Daarnaast alleen toegevoegd wat echt nodig is. Vacuüm verpakt voor een lange houdbaarheid en lage derving. Droge worst van De worstmaker, gewoon goed!



WOW Chocolao! – stand 161

De lekkerste chocoladetruffels die je ooit geproefd hebt - geproduceerd zonder palmolie. Verkrijgbaar in geweldige retail- en seizoensverpakkingen (haloween, sinterklaas, kerst) voor kerstpakketten of reguliere verkoop. Ook verkrijgbaar in bulk om zelf af te vullen of losse verkoop. Geleverd voor een scherpe prijs en binnen 5 werkdagen.



Zeeuwsche Zoute – stand 13

Zeeuwsche Zoute is uitzonderlijk zuiver dankzij een zorgvuldig filterproces en het gebruik van water uit de Oosterschelde. Een toevoeging aan elk gerecht, met een vollere smaak dan andere zeezouten door het handmatig verwijderen van calcium tijdens het oogsten en de unieke mineraliteit van de Oosterschelde. Duurzaam geproduceerd!



Standinformatie

Zoetelief bedrijfskleding – stand 257

Bedrijfskleding verhoogt de zichtbaarheid en herkenbaarheid van je medewerkers bij je klanten. Als medewerker ben je herkenbaar, zeker wanneer je ervoor zorgt dat je huisstijl terugkomt in de kleding van je medewerkers. Zoetelief levert al 130 jaar maatwerk. Wij rijden met een showroom auto door het hele land. Informeer voor de mogelijkheden.



Zwolsche Streken – stand 422

Zwolsche Aioli, één keer geproefd en je wilt geen andere meer. Jeroen ontwikkelde zijn eigen recept, dat al snel geliefd werd bij familie en vrienden. In 2018 vroegen bekenden of zijn saus op de kaart kon bij een restaurant in Amsterdam... Zwolsche Aioli is nu een begrip in Zwolle en verre omstreken en is nu landelijk verkrijgbaar via Voets Specialiteiten.



Dit moet je proeven!



*De lekkerste
in 't land*

DOKKUMER

DIP



DE AIOLI
HIT VOOR
IN IEDERE
SPECIAALZAAK

**SEÑOR
AIOLI**

DE
LEKKERSTE
AIOLI

**Kom proeven op de
Vakbeurs Foodspecialiteiten.
Stand 222**