

Leveranciers presenteren zich

Kijk op keukenapparatuur



Foto: Hobart Foster

Keukenleveranciers spelen steeds meer in op de vraag van klanten naar apparatuur die zuinig is en continuïteit garandeert. Met deze producten op maat en goede service, ondersteunen ze de horecaondernemer in de bedrijfsvoering. Een kijkje in de keuken van de leveranciers.

Tekst: Matthijs van der Pol

Engelen-Heere viert dit jaar haar vijftigjarige jubileum en doet dat met een zes maanden durende aanbiedingenmarathon. “Zo’n jubileum mag je niet ongemerkt voorbij laten gaan”, zegt Michel Heere, die de Belgische vestiging leidt. Zijn vader, die tegenwoordig z’n tijd verdeelt over België en Nederland, richtte de zaak ooit

op; tegenwoordig verdelen de kinderen het werkterrein. Heeres zus neemt de zaken in Nederland voor haar rekening. “In 1960 begonnen we met koeltoonbanken. Dat ging zo goed dat we tien jaar later onze eigen fabriek openden. Op een gegeven moment werkte er een paar honderd man.” Maar die tijden zijn voorbij. De productie werd afgestoten

en inmiddels richt Engelen-Heere zich volledig op het verkopen en onderhouden van de volledige keukeninrichting. De focus ligt op pizzaovens, ijsblokjesmachines en koel- en vriesinstallaties.

Jubileum

Michel Heere is trots op zijn assortiment. Zo levert hij XLT Impignement-



Foto: Bouter en Kok

ovens voor de productie van pizza's en spareribs. Heere: "Dat zijn dezelfde apparaten die in Amerika door Domino's en Pizza Hut gebruikt worden. Dat geeft wel aan aan welke eisen ze voldoen." De meest opmerkelijk feature van de pizza-ovens, die zowel op gas als elektriciteit functioneren, is dat ze werken met een systeem gebaseerd op een techniek die werkt met de botsing van lucht. Tevens zijn de XLT ovens geluidsarm, wat erg belangrijk is als de oven in een kleine ruimte staat.

Een andere nummer één in de markt waar Heere mee scoort is de Manitowoc. Deze ijsblokjesmachine is volgens hem de meest verkochte ter wereld. "Veel grote bedrijven in de horecabranche hebben deze ook staan." Tot slot wil Heere graag de aandacht vestigen op de koel- en vrieskasten van een Italiaanse koelfabriek. Deze machines worden in Italië ontworpen maar in China gefabriceerd voor een aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding.

Fornuizen

Er is altijd baas boven baas: zo bestaat Hobart Nederland al meer dan honderd tien jaar. En als je Emiel Kuit van Hobart vraagt wat het nieuwste is dat hij te melden heeft over zijn assortiment, komt hij uit op het fornuis van Maestro. Deze kachel is opvallend omdat hij beschikt over een vlakke plaat, gemaakt van titanium-rvs. De plaat, zo legt Kuit



Foto: Engelen-Heere

uit, wordt op één plek verwarmd door een warmtebron naar keuze. "En wat er dan gebeurt is dat rond die bron verschillende zones ontstaan met verscheidene temperaturen van vijfhonderd, driehonderdvijftig en tweehonderd graden. De kok kan die zones naar wens gebruiken. Het voordeel is dat je veel energiezuiniger kan koken. Ook wordt er minder warmte in de keuken zelf geproduceerd." De aanschafprijs is wel wat duurder, maar dat verdient zich volgens Kuit op termijn terug. "Qua exploitatiekosten bespaar je de helft." Er zijn nog meer voordelen. Doordat er minder pitten nodig zijn, blijft er meer ruimte over in de keuken. En om de energie optimaal te gebruiken, kan onder het fornuis een warmtekast worden ingebouwd. Kuit zegt dat hij nog wel een wereld te winnen heeft, voor deze vernieuwende manier van koken. "We moeten dit verhaal uitleggen, maar koks die er mee gewerkt hebben zijn heel enthousiast. Die willen niet meer anders en zeggen: 'Dit is een eiland voor het leven'." De lange levensduur maakt de aanschafprijs ook meer dan goed, aldus Kuit. "Normaal gaan fornuizen zo'n twaalf jaar mee. De Maestro-kachel koop je één keer en dan ben je klaar." Naast kookapparatuur van Maestro verkoopt Hobart ook de combisteamers van Bonet en de koel- en vriesystemen van Foster. Alles komt in ieder geval met de service waar Hobart voor staat,

Show- en frontcooksysteem

Bijkerk Professional introduceert een show- en frontcooksysteem met ingebouwde afzuiging: 'de Japanners verslagen op techniek'. Door een revolutionaire techniek met ingebouwde afzuiging (geen luchtafvoerkanaal naar buiten), push-en-pull-effect, kan iedere kok nu echt de show stelen. Zonder hinderlijke vetdampen en zonder afzuigkap boven het hoofd kan hij of zij nu optimale aandacht en versbeleving aan de gasten geven. Daarnaast kunnen koks hun kennis en kunde showen en gasten van hun kookkunst laten meebelevén. Het energiebesparende systeem zorgt voor een snelle, multifunctionele (ook wokken), mobiele en stekkerklare uitbreiding van de keukencapaciteit zonder extra personeel. CAS-100 biedt tevens een complete buffetlijn, geheel aangepast aan eigen huisstijl en voorzien van functionele en doelgerichte apparatuur om de productie en presentatie te verhogen. CAS-100 is verkrijgbaar in twee uitvoeringen: Economic en Heavy Duty, en uitbreidbaar met diverse extra's als kook-, bak-, grill- en warmhoudplaat, inductiewok en au bain marie.

Bijkerk Professional,
tel: 053-5726800,
www.bijkerk.nl,
www.cas100.nl



Besparen op water en zout

Hakvoort Professional heeft een nieuw type koudwaterontharder in haar assortiment welke een waterbesparing realiseert tot veertig procent van het huidige verbruik en daarnaast het zoutverbruik kan halveren. Hard water is schadelijk voor apparatuur waaronder vaatwassers. De Century waterontharder heeft een uurcapaciteit van vijfhonderd liter en is in vrijwel elke ruimte te plaatsen. De Century heeft een meerkleurige display en is voorzien van een bypass. De geïntegreerde harstank is eenvoudig navulbaar via de aan de voorzijde te openen klep. Tevens kan er gebruik worden gemaakt van zowel tijd- als volumegestuurde regeneratie.



Hakvoort Professional, tel: 0527-635635,
www.hakpro.nl



Foto: Bouter en Kok

450.000 ovens

In maart heeft de 450.000ste combioven van Rational AG de Rational Fabrieken in Landsberg am Lech (D) verlaten richting COOP in Japan, waar het zal worden gebruikt om te koken voor studenten aan een universiteit. Sinds de eerste combi-steamer - ontwikkeld door Rational in 1976 -, heeft deze technologie zich in een verbazingwekkend tempo ontwikkeld. De Combi-oven van de nieuwste generatie; het SelfCooking Center genoemd, heeft nu nog heel weinig gemeen met de combi-steamer. Gecompliceerde controles en het constante bewaken van de kookprocessen behoren nu tot het verleden. Het SelfCooking Center detecteert automatisch de productspecifieke vereisten, zoals de grootte van de levensmiddelen die worden bereid, en het proces wordt volledig automatisch aangepast. Het is niet meer nodig om tijd of temperatuur instellen.

Rational Nederland Grootkeukentechniek, www.rational.nl

zegt Emiel Kuit. "Wij beschikken over een eigen serviceapparaat van 35 monteurs. We doen, om de continuïteit van onze klanten te garanderen, veel aan preventief onderhoud. Per rayon laten we vier monteurs rondrijden die ieder ook veel eigen onderdelen bij zich hebben. Daarom kan er altijd snel geschakeld worden." Door veel onderdelen te standaardiseren wordt bovendien de prijs laag gehouden. Kuit: "Door dit soort inspanningen kunnen we steeds goedkoper werken".

Energiebesparing

Ben Bouter vormt samen met compagnon Kok de Amsterdamse horecagigant Bouter en Kok. Naast Amsterdam heeft de leverancier ook vestigingen in Lisse, Rotterdam en Duiven. Volgens Ben Bouter gaat de meeste interesse van zijn klanten uit naar energiegebruik en schoonmaakgemak. Eén van de energiezuinige producten in het assortiment - dat onder andere bestaat uit kooktoestellen, bakplaten en grills - is de kookplaat van keramiek. Bouter: "Deze vitrokeramische kookplaat bestaat uit een glasplaat waar zich een element onder bevindt. Het mooie is dat

deze niet stand-by hoeft te staan, maar na inschakeling binnen enkele minuten op temperatuur is." En dat scheelt in de energiekosten.

Voor de koelkasten die Bouter en Kok levert geldt hetzelfde. Er komt steeds meer aandacht voor energieverbruik. Bouter zegt dat het één van de uitgangspunten is als hij om advies wordt gevraagd door klanten. "Wij willen een alternatief bieden dat nu misschien iets prijziger lijkt, maar zich op den duur terug verdient. Het segment waar wij ons in begeven is een scherpe markt. We spelen daar op in door zo veel mogelijk voor zo weinig mogelijk geld te bieden." Bij Bouter en Kok wordt zo'n veertig procent van de storingen afgehandeld door de klant telefonisch te woord te staan. Bouter: "Dat scheelt in de voorrijkosten. Soms is een probleem simpel op te lossen door even een knop in te drukken. Wij helpen ondernemers graag binnen 24 uur. Prijstechnisch interessant, kwalitatief hoogwaardig. Dat is waar wij voor staan."

Duurzaamheid

Hakvoort Professional richt zich bovenal ook op duurzaam onderne-



Frylogic van Hakvoort



Totaalinrichting

Engelen-Heere is al vijftig jaar actief op de Nederlandse markt en gespecialiseerd in het leveren van o.a. kookvuren, grills, bakplaten, friteuses, koeling, ijsblokjesmachines, gekoelde werkbanken, koel- en vriescellen, pizzatafels, pizza(band)ovens. Engelen-Heere koopt zowel voor de Belgische als de Nederlandse markt in en kan daarom bedrijven de apparatuur voor scherpe prijzen uit voorraad aanbieden. Engelen-Heere kan een totaalinrichting bieden. Een grote trekker in het gamma is het kookvuur van het merk Repagas vanaf 15 KW tot 51 KW gasvermogen. Deze vuren zijn leverbaar in de 75-cm- en 90-cm-diepte, met of zonder oven. Daarnaast is er ook een uitgebreide sortering van gas- of elektrische friteuses. Ten slotte levert het bedrijf ook spoeltafels, douchekranen, vaatwasmachines en ongekoolde werktafels op maat.

*Engelen-Heere, www.engelen-heere.nl/
www.engelen-heere.be,
www.ijsblokjesmachine.com*

Granuldisk naar Bouter

Bouter BV uit Zoetermeer is met ingang van 1 maart 2010 aangesteld als importeur van het bekende Granuldisk programma uit Zweden. Met de Granuldisk-gereedschappenwasmachines wordt het meest vervuilde keukengerie in minder dan drie minuten geheel schoongemaakt. Het schoonmaken gebeurt door de explosieve kracht van de Granule-korrels. Een investering in Granuldisk levert een aanzienlijke financiële besparing op.

Bouter, tel: 079-3451515, www.bouter.nl



Foto: Engelen-Heere

men en werd als één van de eerste ondernemingen gekozen tot 'Meest Duurzame Onderneming van Flevoland'. Bij Hakvoort gaan ze dan ook voor lager energieverbruik door de inzet van vernieuwde techniek. Zo levert Hakvoort Professional de koelwerkbanken van Mercatus. Deze koelwerkbanken zijn voorzien van High Efficiency Genes (HEG). Dat staat voor een nieuw hoogrendementssysteem dat een vermindering van tenminste veertig procent van het energieverbruik in elke koelunit toestaat ten opzichte van de standaardserie koelwerkbanken. Leen Hakvoort: "Ook zijn de Mercatus-koelwerkbanken hygiënisch door de afgeronde hoeken die eenvoudig zijn schoon te houden." Geheel nieuw is het temperatuurmonitor-systeem waarbij niet alleen de temperaturen, maar ook het energieverbruik van apparaten continu wordt gemeten. Deze controle voorkomt productverlies en bespaart arbeidskosten en energieverbruik. De koelwerkbanken zijn verkrijgbaar in uiteenlopende uitvoeringen. Met of zonder lades en in verschillende breedtematen.

Het systeem is beschikbaar als optie in bijna alle Mercatus-producten. Ook hoogrendementsfrituren is een duurzame oplossing die Hakvoort in huis heeft. "Een lagere energierekening, een grotere afbakcapaciteit, milieuvriendelijk, meer gebruiksgemak en een overheerlijk eindproduct." Zo vat Hakvoort de voordelen van deze manier van frituren samen. De lijn is verkrijgbaar onder de naam 'Hakvoort Professional: De Fry Logic'. Hakvoort somt op: "De Fry Logic-friturbakwand beschikt over een aantal bijzondere eigenschappen. De bakwand blinkt met name uit door zijn ongekende afbakcapaciteit en zijn zeer hoge rendement (85 procent), waardoor dit toestel het zuinigste toestel ter wereld is. Grote hoeveelheid frites zijn voor de Fry Logic-bakwand geen probleem. Onafhankelijke testen hebben de kwaliteit van de Fry Logic bewezen. De bakwand is geheel naar eigen wens samen te stellen." De Fry Logic is niet alleen als bakwand verkrijgbaar, maar ook als stand-aloneversie.

> **HorecaEntree** <