

## Al 55 jaar van de partij

# BBB viert feest



De oudste horecavakbeurs van Nederland, de BBB, houdt in januari 2009 haar 55ste editie. De professionele horecavakbeurs in MECC Maastricht van 26 tot en met 29 januari, biedt een totaaloverzicht van producten en diensten voor de horecaondernemer van Zuid-Nederland. Ook vindt van 26 tot en met 28 januari de vijftiende editie van de European Fine Food Fair plaats, eveneens in MECC Maastricht.

**N**aast de bekende beurssegmenten worden in deze jubileumeditie twee thema's extra in de schijnwerpers geplaatst: 'food' en 'bruin café'. Het thema food richt zich vooral op het middensegment en de populaire gastronomie, van eetcafés tot snackbars. Het bruine café is vaak een verlengstuk van de huiskamer, maar op de beurs gaat het ook over de zaak, vaak met terras, waar de tap centraal staat en waar bijzondere bieren worden getapt.

### Themaviljoens

In een tijd waarin het horecarendement

onder druk staat is de ondernemer op zoek naar nieuwe mogelijkheden. De beursorganisatie heeft daarom een aantal themaviljoens ontwikkeld met als doel de bezoeker zo breed mogelijk te informeren over een bepaald thema of onderwerp. Centrale vraag hierbij is: hoe kan de ondernemer zijn omzet en rendement vergroten? De volgende themaviljoens haken daarop in:

*Interieur & Innovatie:* een compleet overzicht van interieurmogelijkheden (binnen en buiten) en noviteiten in de branche;

*Koffie en thee:* alles over de nieuwste

koffie- en theebeleving;

*Fast Service:* een totaalaanbod van de easy food & beverage;

*Fine Food & Vers:* betaalbare kwaliteitsproducten voor de fast service;

*Speciaalbieren:* niet alleen de bieren maar ook de aanbieders (brouwers, importeurs en grossiers) zijn present.

### Wedstrijden

In samenwerking met de Stichting Europa Culinaire houdt MECC Maastricht ook dit jaar weer een aantal culinaire wedstrijden. Organisator Piet Janssens: "Kansen creëren voor jong talent, daar ging het dertig jaar geleden om en



daar gaat het nu om. Het is belangrijk om mensen voor het vak te behouden. Want er gaan meer mensen uit eten dan ooit en er zijn steeds minder mensen die voor dit prachtige vak kiezen.”

De wedstrijden zijn een grote publiekstrekker en vinden daarom plaats op een centrale plek op de beurs, in een goede omlijsting, waarbij gebruik wordt gemaakt van gloednieuwe apparatuur. Loe Martin, manager beurzen van MECC Maastricht: “Buitenstaanders hebben er vaak geen idee van wat er allemaal bij de opstelling van de apparatuur komt kijken. Die moet immers voldoen aan alle Arbo- en HACCP-eisen. Ook logistiek gezien moet het plaatje passen en moeten alle aansluitingen van water, gas en elektriciteit voldoen aan strenge wettelijke normen. Er mag bijvoorbeeld geen kabel aanleiding geven tot struikelen.”

Elk jaar worden wedstrijden vervangen, ook deze keer. Nieuw in 2009 zijn de finale van de Riesling Challenge en het Glazen kalf. Organisator Hub Muris: “Het zijn twee wedstrijden met landelijke voorrondes, waarvan de finales zich

afspelen tijdens de BBB in MECC Maastricht. Je betreft er dus het hele land bij. We hebben bovendien voor beide wedstrijden een sponsor gevonden.” De Riesling Challenge wordt ondersteund door het Informatiebureau Duitse Wijn. De vijf finalisten bereiden op maandag 26 januari een gerecht met kalfsvlees als hoofdingrediënt. Daarbij moet een passende Duitse Rieslingwijn worden gepresenteerd. De deelnemers zijn vertegenwoordigers (bijvoorbeeld chef-kok en sommelier) van een voor publiek toegankelijk restaurant. Hoofdprijs is een gastronomisch Rieslingweekeinde voor vier personen in Duitsland.

### Glazen Kalf

De andere nieuwe wedstrijd vond een aantal jaren op de EFFF plaats en is nu na een afwezigheid van zeven jaar terug op de BBB. Nu onder auspiciën van de Stichting Europa Culinair. Vijf finalisten strijden om het mooiste gerecht met Nederlands kalfsvlees. Deze wedstrijd wordt ondersteund door de Van Drie Groep. De wedstrijd vindt plaats op de

BBB, de prijsuitreiking op de EFFF. Patricia van Krieken, manager marketing & communicatie, van de Van Drie Groep: “Omdat chefs regelmatig vroegen naar deze wedstrijd hebben we deze samen met Euro-Toques weer opgetuigd en het groene licht gegeven voor een nieuwe wedstrijd rond het Glazen Kalf.”

De competitie om het Glazen Kalf is er vooral om chefs de gelegenheid te geven wat anders te doen met kalfsvlees. Een hoofdgerecht, waarin ze vrij zijn, wordt voorgelegd aan een jury van vakmensen die kijkt hoe het verwerkt en bereid is, naar de keuze van de producten en ook naar mogelijke combinaties van kalfsvlees met (eventuele) andere producten.

### Zwarte brigade

Lag de klemtoon bij de wedstrijden aanvankelijk op het koken, sinds 2005 dingen ook de zwarte brigades mee naar prijzen. Leerlingen van de afdeling horeca van het Arcus College in Heerlen en het DaCapo College in Sittard, werkzaam bij leerbedrijven in de regio,



dingen mee naar roem. De bedrijven waar de leerlingen werken ondersteunen deze actie. De leerlingen flamberen, trancheren en fileren. Er wordt aan tafel bediend en acht leermeesters en prominente gastheren begeleiden hun leerlingen: de maitres van Hotel Winselelhof/restaurant Pirandello, Chateau St. Gerlach, Chateau Neercanne, Kasteel Erenstein, Kasteel Elsloo, Kasteel Terworm, Kasteel Vaeshartelt, Holland Casino, Le Chatelain, Gorissen en Doe Gewoon Eten & Drinken.

### Columbus Trofee

Traditioneel vindt tijdens de BBB de uitreiking plaats van de Columbus Trofee. Ook dit jaar weer en Eat2gather, Jasili Bloomingteas, Maqsfood en Wessels Trainingen zijn de finalisten. De Columbus Trofee is een aanmoedigingsprijs voor een jonge horecaleverancier, die op geheel eigen, en

daardoor vaak onconventionele wijze, succesvol is. De finalisten hebben sowieso een stand op het Columbus Plein op de beursvloer. Op maandagavond wordt de winnaar bekendgemaakt. Vanaf dit jaar kan de ondernemer nog jarenlang van een nominatie profiteren. Op de speciale Columbus Dream Boulevard, naast het Columbus Plein, kunnen oud-kandidaten van de wedstrijd tegen gereduceerde prijzen standruimte huren.

### European Fine Food Fair

Voelen, proeven, ruiken, horen en zien. Dat zijn ook in 2009 de kernbegrippen van de European Fine Food Fair (EFFF), dé ontmoetingsplek voor de topgastronomie in Noord-Europa. Voor het derde lustrum is de EFFF flink op de schop gegaan. Beursorganisator Richard Theunissen: "In tegenstelling tot voorgaande jaren zijn alle kookde-



### BBB

De BBB vindt plaats van maandag 26 tot en met donderdag 29 januari van 11.00 tot 18.00 uur (donderdag tot 17.00 uur) in MECC Maastricht. Het is een vakbeurs voor beslissings-bevoegde medewerkers uit de horeca en (non-)profitorganisaties, zoals (een) restaurant, hotel, café, bar, fastservice, in-store concept, out of home, bedrijfsrestaurant, cateringbedrijf, instelling, foodindustrie, groothandel, recreatie en zakelijke dienstverlening. De entree is 45 euro. Meer informatie: [www.bbbmaastricht.nl](http://www.bbbmaastricht.nl).

### EFFF

De vijftiende European Fine Food Fair (EFFF), de vakbeurs voor foodspecialisten, vindt plaats van maandag 26 tot en met woensdag 28 januari 2009, dagelijks van 11.00 tot 18.00 uur in MECC Maastricht. De entreprijs bedraagt vijftig euro. Toegang is alleen mogelijk voor de doelgroep, op uitnodiging of op vertoon van een relatiekaart plus voorregistratie via [www.efff.nl](http://www.efff.nl). Meer informatie: [www.efff.nl](http://www.efff.nl).

### Week van de Gastronomie

Naast de twee beurzen BBB en EFFF in het Maastrichts Expositie en Congres Centrum (MECC), vinden in en rondom de stad Maastricht activiteiten plaats die in het teken staan van gastvrijheid en productbeleving naar een nog hoger niveau tillen. Voorbeelden hiervan zijn ontvangsten en bedrijfsbezoeken aan deelnemende bedrijven voorafgaand, tijdens en na de beurs. Al deze activiteiten in combinatie met de twee beurzen vormen de Week van de Gastronomie. Meer informatie: [www.weekvandegastromie.nl](http://www.weekvandegastromie.nl).

monstraties nu gecentraliseerd rondom één kookpodium. In samenwerking met onder andere Place Gastronomique, Versvishandel Jan van As en Vanilla Venture wordt een programma op zeer hoog niveau neergezet. Andere top-horecaleveranciers zullen aansluiten. Ook Euro-Toques werkt op dit plein." Koks uit heel Europa - op het niveau van één, twee of drie Michelinsterren - maken hun opwachting en stralen achter de fornuizen. "Met deze opzet is het programma voor de bezoeker overzichtelijker."

Een andere grote verandering is de eerste editie van de Nacht van de Gastronomie. Theunissen: "In dit evenement op de maandagavond krijgt een aantal grote chefs een rol. De gasten zullen op bijzondere wijze geïnspireerd worden. Het is een evenement waar netwerken en culinair genieten centraal staat. Ook de Alliance Hennessy Gastvrijheidsprijs wordt deze avond uitgereikt."

### World Chocolate Masters

Callebaut houdt ook dit jaar de Nederlandse finale van de World Chocolate Masters op de EFFF. Karin le Hen van Callebaut: "We hebben op dit moment

vier finalisten die de kwaliteit in huis hebben om mee te doen aan de World Chocolate Masters. We kijken uit naar een mooie en spannende wedstrijd eind januari in Maastricht."

### Euro-Toques

Voor de achtste keer reikt Euro-Toques, mede-initiator van de EFFF, de prijs uit voor het beste Nederlandse Euro-Toques Restaurant van het jaar. Gekeken wordt onder andere naar de menukaart en de wijze waarop het restaurant in de publiciteit is geweest. Daarnaast is er, onder auspiciën van Euro-Toques, de Young Rubbens Chef of the Year Award voor koks tot dertig jaar. Deelnemers moeten dan 'uit the basket' koken en mogen op de EFFF de hoogstaande ingrediënten vergaren voor een driegangenmenu. De jury let op de harmonie van de gerechten, bereiding, kooktechnieken, hygiëne, het inspelen op het gezamenlijk gebruik van de keukenapparatuur en uiteraard op het uitdragen van de Euro-Toques-gedachte. De winnaar mag deelnemen aan de internationale versie van de wedstrijd.

>[HorecaEntree](#)<