



out of home  
partners

# SERVEERT

NIEUWS VOOR FASTSERVICE, CAFETARIA, EETCAFÉS, SPORTVERENIGINGEN EN STRANDHORECA



## IN DEZE UITGAVE:

- Klant betaalt vanaf 1 juli voor plastic bakjes en bekertjes.
- Omzet horeca eerste kwartaal 2023 hoger
- Oude registratie diploma Sociale Hygiene vervalt.
- Frietje Rendang bezig aan snelle opmars.
- Nederlandse economie drie jaar na corona.
- Gezond eten moet veel leuker en gemakkelijker zijn.

**KROKANTE MIX  
VAN GEKRUIDE  
KIP SNACKS**

# Burger Unlimited - Better Chik´n®

Met de nieuwe Homestyle Chik´n® Burger lanceert SALOMON FoodWorld® de eerste handgepaneerde convenience-burger die uit de hele kipfilet wordt gesneden. Supersappig vanbinnen en een knapperige Homestyle-panade vanbuiten. Deze nieuwkomer speelt in op de vraag van de klant naar meer variatie in de keuze aan gevogelte, en naar ambachtelijkheid!

**Bestel nu een gratis monster!**




## Beste lezer,

Voor u ligt de 2e uitgave van onze Nieuwsbrief; **Serveert 2023**.

In deze uitgave o.a. aandacht voor onze economie. Als Nederland doen we het qua economie helemaal nog niet zo slecht. Onze economie is momenteel 6 procent groter dan voor de corona- en energiecrisis. We doen het beter dan Spanje, Duitsland en Frankrijk. Het dient wel gezegd te worden dat de verschillen tussen de diverse sectoren groot zijn.

Ook binnen horeca zien we een snel herstel. De consument weet de horeca onverminderd goed te vinden en de omzet is inmiddels terug op het oude niveau. In het eerste kwartaal van 2023 lag de omzet van de horeca zelfs 37,8 procent hoger dan in hetzelfde kwartaal van 2022. De forse groei komt mede doordat in het eerste kwartaal van 2022 tot 25 januari nog een harde lockdown gold. Nu hopen dat de weergoden ons goed gezind blijven, dan gaan we een mooie zomer tegemoet.

In deze Nieuwsbrief ook aandacht voor plastic houdende verpakkingen en de nieuwe regelgeving welke vanaf 1 juli 2023 van kracht is. Vanaf deze datum mag u ze niet meer gratis meegeven. Per 1 januari 2024 worden de regels verder aangescherpt. Dan mag u klanten die in uw zaak consumeren helemaal géén wegwerpbekers en wegwerpbakjes die plastic bevatten meer voorzetten. Onze groothandels beschikken inmiddels over een ruim assortiment disposables welke geen plastic bevatten en voldoen aan de nieuwe wetgeving. Denk hierbij aan suikerriet / kartonnen A en menubakken, houten/bamboe snackvorkjes, papieren rietjes etc etc. Informeer bij uw groothandel naar de mogelijkheden!



Inspeland op het zomerweer treft een in deze uitgave ook een aantal heerlijke recepten voor de BBQ aan. Deze zijn tot stand gekomen in samenwerking met onze kaasleverancier Zijerveld.

Wij wensen u een mooie zomer toe en veel leesplezier!

Out of Home Partners



[www.broekhuizen.nl](http://www.broekhuizen.nl)  
T (0252) 70 02 00  
E [verkoop@broekhuizen.nl](mailto:verkoop@broekhuizen.nl)



[www.hgt-tilburg.nl](http://www.hgt-tilburg.nl)  
T (013) 571 17 90  
E [verkoop@hgt-tilburg.nl](mailto:verkoop@hgt-tilburg.nl)



[www.marschee.nl](http://www.marschee.nl)  
T (0492) 52 29 73  
E [verkoop@marschee.nl](mailto:verkoop@marschee.nl)

# Klant betaalt vanaf 1 juli voor plastic bakjes en bekers

Het is volop in het nieuws. Net als enkele jaren geleden met de plastic tasjes, moeten snackbars en andere afhaaladressen per 1 juli voor plastic-houdende disposables verplicht kosten in rekening brengen bij hun klanten.

## Afhalen en bezorgen:

De regels voor afhalen en bezorgen gelden vanaf 1 juli 2023. Als klanten eten of drinken afhalen of laten bezorgen, moeten ze een extra bedrag betalen voor wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten. U mag deze producten niet meer gratis meegeven. Ook moet u klanten een herbruikbaar alternatief bieden. Denk hierbij aan herbruikbare bakjes of bekers die zij later weer terug kunnen brengen of het meenemen van een eigen beker of bakje accepteren (bring your own).

## Op locatie:

De regels voor consumptie op locatie gaan in vanaf 1 januari 2024. Wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten zijn hier niet meer toegestaan.

## Welke bekers en bakjes vallen onder de regels?

### Wel:

- V Bekers en bakjes voor eenmalig gebruik, die plastic bevatten:
- V Bioplastic
- V Toegevoegde polymeren om water- of vetafstotend te maken
- V Producten met een plasticvrij logo. Dit logo sluit het product niet uit van de regelgeving

### Voor bakjes geldt aanvullend:

- V Het voedsel hoeft niet verder bereid te worden, zoals koken, ontdooien of verwarmen.
- V Bakjes met voorverpakt eten: alleen eenpersoonsporties.
- V Bakjes die ter plekke worden gevuld: geen volumegrens.

### Niet:

- X Herbruikbare bekers en bakjes, ook als ze uit plastic bestaan.
- X Flexibele voedselverpakkingen, zoals zakjes, folies en wikkels. Let op: deels vormvast en deels flexibel valt wel onder de regelgeving.
- X Plasticvrije materialen, zoals hout of papier waar geen plastic aan is toegevoegd. Let op: aluminium heeft een hoge milieubelasting en wordt daarom sterk afgeraden.

## Hergebruik is de nieuwe norm

Elke dag gooien we in Nederland 19 miljoen wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten weg. Met deze nieuwe norm willen we het gebruik van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten in Nederland binnen 3 jaar met 40 procent verminderen.

## Hoe zit het met 'plasticvrije' keurmerken van mijn leveranciers?

In Nederland betekent plasticvrij dat het product geen (toegevoegde) polymeren bevat. In het buitenland worden soms andere normen gehanteerd, waardoor het plastic vrije logo uit bijvoorbeeld Duitsland niet geldig is in Nederland. Laat u goed informeren door uw leverancier en lees de factsheet Milieuclaims van het KIDV (voorbeeld 10: plasticvrij).

## Hoe zit het met producten van bioplastic?

Ook bekers en bakjes gemaakt van bioplastic vallen onder de nieuwe regelgeving. Bioplastic is biologisch afbreekbaar plastic of plastic van hernieuwbare grondstoffen. Dit soort plastic is doorgaans ook schadelijk voor het milieu als ze in het zwerfafval terecht komen.





## Verskil consumptie op locatie en consumptie voor afhalen en bezorgen

Consumptie op locatie betekent dat klanten eten of drinken bij u op locatie. Bijvoorbeeld in een snackbar of op het terras. Bij consumptie voor afhalen en bezorgen gaat het om eten of drinken dat uw klanten niet eten of drinken op de plek waar het is bereid of gekocht.

## Consumptie voor afhalen en bezorgen

### Wanneer gaan deze regels in?

1 juli 2023

### Welke regels gelden voor mij?

Vanaf 1 juli 2023 mag u uw klanten geen gratis wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten meer meegeven. Hiervoor moet u een apart bedrag in rekening brengen. Ook moet u klanten een herbruikbaar alternatief aanbieden. Denk hierbij aan bakjes of bekers die klanten later weer terug kunnen brengen of de mogelijkheid om zelf een beker of verpakking mee te nemen (bring your own).

Richtbedragen voor prijzen en verwerking in de kassa. De regelgeving noemt alleen richtlijnen voor het beprijzen van wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten, daar mag van worden afgeweken:

- € 0,25 voor een beker;
- € 0,50 voor een maaltijd, die kan bestaan uit meerdere bakjes;
- € 0,05 voor bakjes met een eenpersoonsportie groente, fruit, yoghurt, beleg of saus.

De toeslag voor een beker en bakje dat plastic bevat, moet apart op de rekening worden vermeld. Voor de eenduidigheid adviseren we om het op de kassa aan te slaan als “plastic product” of meer specifiek als “plastic beker” en “plastic bakje”.

**Meer weten? Op [www.minderwegwerpplastic.nl](http://www.minderwegwerpplastic.nl) vindt u meer informatie over de regelgeving en hoe u zich hierop kunt voorbereiden. Volg de regelhulp om na te gaan welke regels van toepassing zijn op uw situatie en welke opties er zijn om hieraan te voldoen.**

## Opbrengst wegwerpverpakkingen

Het geld dat u ontvangt met de verkoop van de wegwerpbekers en -bakjes mag u zelf houden. U betaalt hierover wel het hoge btw-tarief. Wat er overblijft, kunt u bij uw omzet optellen en bijvoorbeeld inzetten voor de aanschaf van de verplichte herbruikbare alternatieven of een energiezuinige wasfaciliteit.

## Voedselveiligheid bij bring your own

Uw klant is zelf verantwoordelijk voor de hygiëne van het voedsel vanaf het moment dat deze het voedsel aanneemt in een eigen verpakking. Als u bring your own aanbiedt als herbruikbaar alternatief voor klanten, mag u een meegebrachte verpakking weigeren als deze er niet schoon uitziet.

## Consumptie op locatie

### Wanneer gaan deze regels in?

1 januari 2024

### Welke regels gelden voor mij?

Voor consumptie op locatie geldt: vanaf 1 januari 2024 zijn wegwerpbekers en -bakjes die plastic bevatten niet meer toegestaan. Er is een beperkte uitzondering op deze maatregel, hierover leest u hieronder meer.

Kan ik mijn klanten borg vragen voor de herbruikbare bekers en bakjes?

Om ervoor te zorgen dat u herbruikbare bekers en bakjes weer terugkrijgt, kunt u ervoor kiezen om borg te vragen. Klanten betalen dan een bedrag voor de beker of het bakje en krijgen dat terug bij het inleveren. Er zijn ook praktijkvoorbeelden van locaties die gebruik maken van een retournunt.



# REALLY Crunchy Fries, De meest krokante én meest duurzame friet voor jouw horecazaak!

De wereld verandert en zo ook het gedrag en de wensen van jouw gasten. Zo willen ze graag betere en duurzamere keuzes maken, zonder daarbij in te hoeven leveren op smaak en beleving. Uit onderzoek is namelijk gebleken dat 56% van de consumenten, naast lekker eten, een onvergetelijke ervaring zoekt als zij uit eten gaan.\*

De combinatie van ultiem én zorgeloos genieten is daarom de perfecte oplossing. Of zoals wij dat graag noemen: ultiem krokant en zorgeloos knapperig. Onze REALLY Crunchy Fries zijn daarom 2x zo krokant en knapperig, hebben een 30 min. holding time (en blijven dus langer crunchy) en verrassen door hun unieke looks en pure aardappelsmaak. Maar dat is niet alles! Doordat deze baanbrekende frietjes Vegan en glutenvrij zijn, zonder palmolie worden geproduceerd én een hogere voedingswaarde hebben door de aardappelschil, is deze friet zeer geschikt voor gezondere bereidingswijzen en leefstijlen. Daarnaast gebruiken we een 100% herbruikbare verpakking en doen we er alles aan om onze CO2 voetafdruk.

Kortom, krokant én duurzaam was nog nooit zo lekker.

Ook op zoek naar een baanbrekend én duurzaam frietje wat je gasten het ultieme 'wow'-effect bezorgd? De REALLY Crunchy Fries van Lamb Weston zijn vanaf nu beschikbaar bij jouw groothandel!

\*Bron: Foresight factory. Consumer behaviours towards dining OOH, 2022.

**Lamb Weston**   
SEEING POSSIBILITIES IN POTATOES



# EVEN WACHTEN... PIZZA!



## VARIEER MEER MET VERSCHILLENDE SOORTEN KAAS OP DE PIZZA

Pizza's, van de barbecue? Jazeker! Met een goede pizzasteen bereid je snel en simpel de lekkerste pizza's boven de hete kolen. Laat de kaas maar smelten.

### 1 SAINT-FLOUR CREMEUX 2.5 KG

Frankrijk | Koemelk | Intens romige blauwaderkaas met een toegankelijke smaak en eindeloos veel toepassingsmogelijkheden.

### 2 TWENTSE BUNKERKAAS GEIT 50+ 15 KG

Nederland | Geitenmelk | Variant op de overbekende Twentse Bunkerkaas. Aangenaam pittig en met een romig mondgevoel.

### 3 FIODILATTE 500 G

Italië | Koemelk | Koemelkse variant op de originele Mozzarella. Uitstekend geschikt voor diverse culinaire toepassingen.

NIEUW!

# MINI EMPANADAS



**TOPKING®**

**TOPKING MINI EMPANADAS,  
VOOR JOUW UNIEKE BORRELPLANK.**

Hartige warme deeghapjes met een heerlijke vulling, geïnspireerd op de Mexicaanse keuken. Met de uitgesproken smaken van Gekruide Kip of de vegetarische Tex Mex.

[WWW.SIGNATUREFOODSPROFESSIONAL.NL](http://WWW.SIGNATUREFOODSPROFESSIONAL.NL)





# Omzet horeca eerste kwartaal 2023 bijna 38 procent hoger

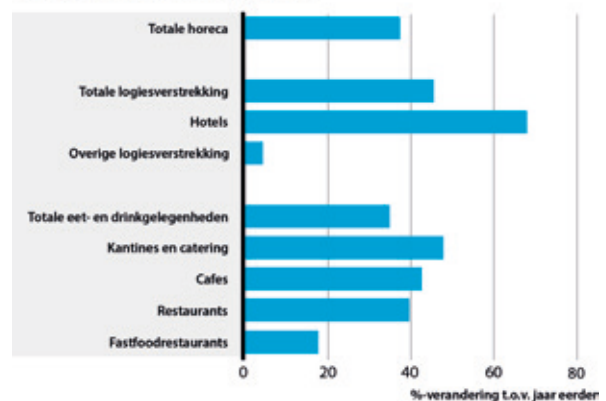
In het eerste kwartaal van 2023 lag de omzet van de horeca 37,8 procent hoger dan in hetzelfde kwartaal van 2022. De forse groei komt doordat in het eerste kwartaal van 2022 tot 25 januari een harde lockdown gold. Ook daarna was de horeca nog beperkt toegankelijk vanwege enkele coronamaatregelen.

Hotels boekten in het eerste kwartaal met ruim 68 procent de grootste omzetstijging van alle horecabranches. Verhuurders van vakantiehuisjes en campings noteerden een omzetstijging van ruim 5 procent ten opzichte van het eerste kwartaal van 2022. Dat is te danken aan prijsstijgingen, want het volume kromp met 4 procent.

De omzet van de cafés groeide met bijna 43 procent. Bij restaurants was de omzet bijna 40 procent hoger dan een jaar eerder.

Fastfoodrestaurants realiseerden een omzetstijging van 18 procent vergeleken met het eerste kwartaal van 2022. Kantines en cateringbedrijven ten slotte, zetten ruim 48 procent meer om dan een jaar eerder.

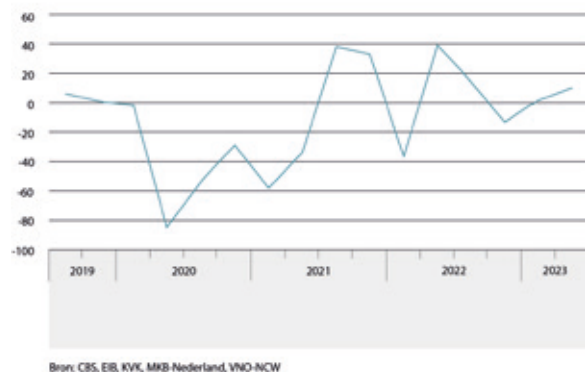
Omzet horeca, eerste kwartaal 2023



## Vertrouwen horecaondernemers verbetert

Van alle bedrijfstakken (exclusief nuts- en financiële bedrijven) in Nederland is het ondernemersvertrouwen van de horeca het sterkst gestegen aan het begin van het tweede kwartaal 2023. Horecaondernemers zijn dit kwartaal veel positiever gestemd over de verwachte omzet. Ook zijn horecaondernemers minder negatief over de ontwikkeling van het economisch klimaat dan begin dit jaar.

Ondernemersvertrouwen horeca





# HALLOUMI

ALLE PIJLEN OP DE  
WARE GRILLKAAS

## HALLOUMI 250 G

Cyprus | Koeien- geiten- en schapenmelk  
De originele Cypriotische grillkaas. Perfect om  
te bereiden in de pan of rechtstreeks op de  
barbecue. Een smaakvolle vleesvervanger.



# Met trots presenteren wij ons NIEUW artikel Crispy Chicken mix

Een heerlijke, zoals u gewend bent van BUITENHUIS  
mix van 4 prachtige kiphapjes.

.....

Deze chickenmix bevat 48 hapjes  
van ca 20gram in de volgende varianten:

Chicken Strips, Mini Kipstick  
Kip Karaage, KipNugget

.....



# Oude registratie diploma Sociale Hygiëne vervalt: zo verleng je je registratie

Het oude examenregister van de Landelijke Examencommissie Stichting Vakbekwaamheid Horeca (LEC-SVH) wordt vervangen door een register dat door de overheid wordt beheerd en los staat van SVH. Mensen met een diploma Sociale Hygiëne moeten zelf hun registratie in dat nieuwe systeem bevestigen.

Voor ondernemers en medewerkers die in het verleden een diploma Sociale Hygiëne gehaald hebben of van plan zijn dit nog voor 1 juli 2023 te doen, is dit van belang. Je wordt wel automatisch

overgeschreven maar je moet wel zelf de overschrijving bevestigen. Doe je dit niet, dan vervalt je registratie 5 jaar na 1 juli 2023.

Op dit moment kun je de bevestiging dus nog niet geven, dat kan pas na 1 juli via de website van de Lcsh. Haal je na 1 juli 2023 je diploma Sociale Hygiëne, dan vindt registratie plaats in het register van de Lcsh. De kosten hiervan zijn niet langer inbegrepen bij de examenkosten. Deze zullen naar verwachting €92 (vanaf 1 juli a.s.) per registratie bedragen.

Bron Misset Horeca





# Frietje Rendang bezig aan snelle opmars

Stooftoppings zijn op de friet al tientallen jaren populair. Denk aan friet met zuurvlees of frietje stoof, die vaak een vaste waarde zijn in Zuid-Nederland. Dé loaded fries van onze tijd lijkt echter het frietje rendang te worden.

Snackspert Eke Bosman maakte zes jaar geleden op een festival kennis met het frietje Rendang. Bosman schreef onlangs in zijn column in dagblad Het Parool: “Sindsdien heeft het patatje Rendang gelukkig aan populariteit gewonnen: anno 2023 vind je hem bij meerdere snackbars.” Vooral bij ambachtelijke frietzaken is de topping van pikante Indonesische runderstoof al langer een hit, net als variaties zonder vlees. Verschillende producenten in de branche en groothandels brengen de Rendang onder de aandacht. Zelfs bezorgers van maaltijdboxen als HelloFresh en Marley Spoon hebben ‘patatje Rendang’ al op het menu staan voor hun abonnees.

**Frituurders met Aziatische wortels**  
Rendang-recepten circuleren de laatste jaren

online volop op allerlei blogs. Binnen de frituurbranche wordt de Rendang-trend extra gestimuleerd door snackbars met eigenaars die Aziatische wortels hebben. Dat zijn er duizenden. Er is hierdoor al jaren volop sprake van een kruisbestuiving tussen de Nederlandse frituurkeuken en Aziatische smaakmakers. Met Oosterse friettoppings wordt door deze ondernemers al langer geëxperimenteerd.

## Ook Rendangkroket in trek

Steeds meer cafetaria's, snackbars en frituren voegen patates frites met Rendangtoppings toe. Ook formules zijn aan de slag met het frietje Rendang. Sergio Hermans frietformule Frites Atelier heeft een eigen Rendang-variant onder de naam Classic Spiced Indonesian Stew, een stoof met veel oorspronkelijke ingrediënten. Ook de Rendangkroket lijkt begonnen aan een opmars in de frituurbranche.



# EVEN WACHTEN... PIZZA!

## VARIEER MEER MET VERSCHILLENDE SOORTEN KAAS OP DE PIZZA

Pizza's, van de barbecue? Jazeker! Met een goede pizzasteen bereid je snel en simpel de lekkerste pizza's boven de hete kolen. Laat de kaas maar smelten.

### 1 NABABBO 1 KG

Italië | Geitenmelk | Type Taleggio uit pure geitenmelk. Zuiver van smaak en met een aromatisch karakter.

### 2 PROVOLONE SALAMINO 900 G

Italië | Koemelk | Door de unieke smelstructuur is deze kaas perfect geschikt voor gebruik op pizza's of als gratin.

### 3 PECORINO ROMANO DOP 1.5 KG

Italië | Schapenmelk | Deze befaamde Italiaanse schapenkaas heeft ziltig karakter perfect geschikt om te raspen.

nieuw

# Fuze Tea

green tea blueberry  
lavender no sugar



Thee, fruit & kruiden.  
Proef de fusion.

fuzetea®

# Nederlandse economie drie jaar na corona: blijvende schade is beperkt

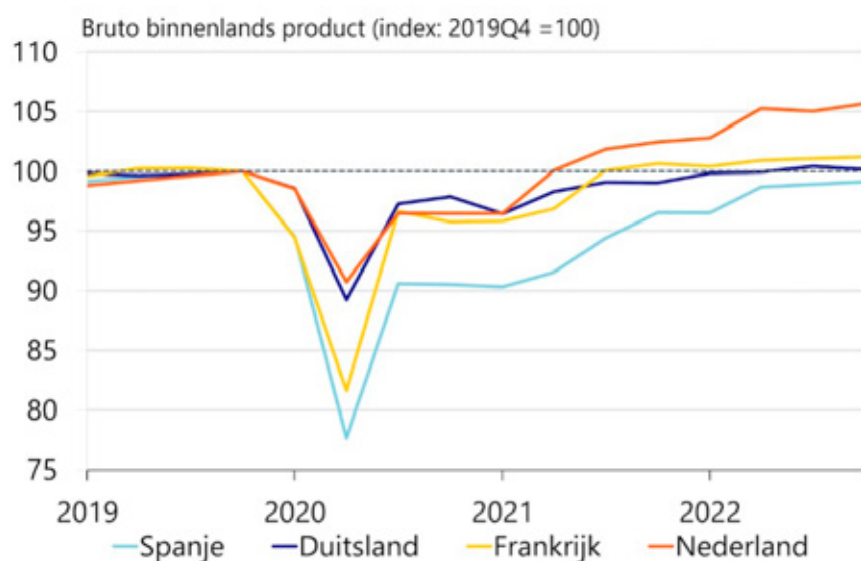
De Nederlandse economie blijkt veerkrachtig te zijn en is momenteel 6 procent groter dan voor de corona- en energiecrisis. De verschillen tussen de sectoren zijn echter wel levensgroot. Zo is de transportmiddelenindustrie de coronaklap nog niet te boven, terwijl de specialistische zakelijke dienstverlening en machinebouw na de coronacrisis juist harder zijn gegroeid dan verwacht.

## Veerkrachtige economie

Het is alweer drie jaar geleden dat Nederland te maken kreeg met de coronacrisis. Vanwege de snelle verspreiding van het coronavirus ging de volledige samenleving op slot, waardoor de Nederlandse economie in het tweede kwartaal van 2020 de grootste krimp (bijna 8 procent kwartaal-op-kwartaal) kende sinds de Tweede Wereldoorlog. Door de kordate ontwikkeling van effectieve vaccins is voorkomen dat landen nog jarenlang vastzaten aan een

anderhalvemeter economie en hierdoor blijvende schade opliepen. Het Outbreak Management Team (OMT) heeft onlangs alle seinen op groen gezet: corona is sluimerend onderdeel geworden van onze samenleving en grootschalig testen en generieke maatregelen zijn niet meer nodig. Inmiddels is onze economie zelfs 6 procent groter dan voor de coronacrisis (zie figuur 1). Een aanzienlijke toename - ook vergeleken met andere Europese landen - die aantoont hoe veerkrachtig de Nederlandse economie is.

**Figuur 1: Nederlandse economie sterker hersteld van de coronacrisis dan andere landen in de eurozone**



Bron: Eurostat

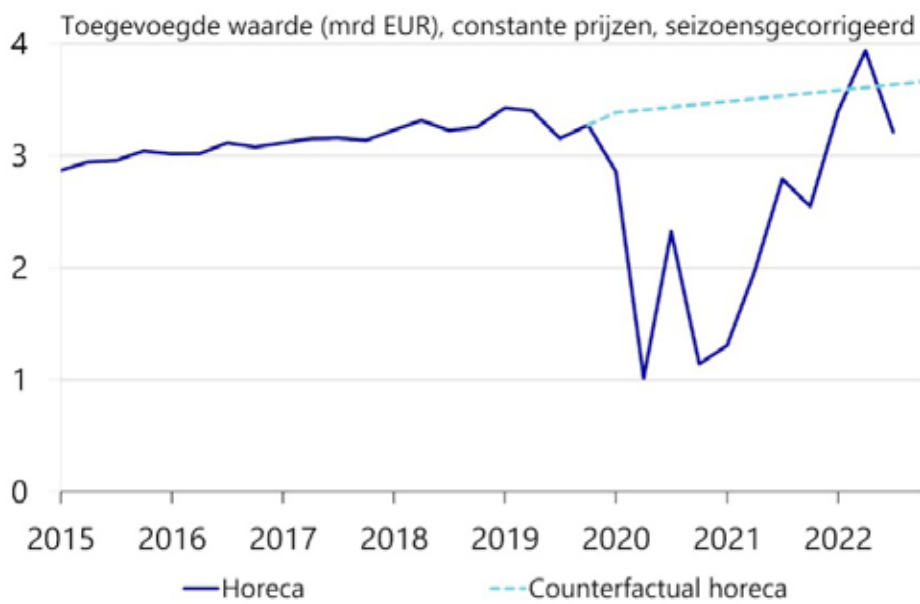




### Horeca en recreatie zijn de coronaklap te boven

De horeca is een andere sector die veel productieverlies heeft geleden door de coronacrisis. Deze sector staat dan ook in het rode vlak in figuur 4. In de zomer van 2022 was de horeca de coronaklap alweer te boven (zie figuur 7). De terugval in het derde kwartaal van 2022, het laatste punt in de realisatie van figuur 7, is dan ook vermoedelijk te wijten aan de energiecrisis.

**Figuur 7: Ondanks de grote klap is de horeca terug op het oude niveau**



Bron: CBS, Macrobond, RaboResearch



## CAMEMBERT MET BBQ-FLAVOUR

### CAMEMBERT LE RUSTIQUE 250 G

Frankrijk | Koemelk | Gebaseerd op de  
eeuwenoude receptuur van de Camembert de  
Normandie AOP. Goed gerijpt heerlijk zacht en  
vol en krachtig van smaak.



## SPEK & GEIT DE PERFECTE COMBI

### GEITENKAAS MET SPEK 12 X 60 G

België | Geitenmelk  
Ambachtelijke verse  
geitenkaasjes gewikkeld in spek.  
Een heerlijke, klassieke combinatie die  
het prima doet op de grill.





# FRITUURVETTEN

my#beats  
INSIDE 4x2,5kg



## PALMVET

4 x 2,5kg

- 100% plantaardig



## FRITUURVET

4 x 2,5kg

- De perfecte mix van rundvet & palmolie



## RUNDVET

4 x 2,5kg - 12,5kg

- De traditioneelste in zijn familie, 100% ossenuit, de ultieme smaakmaker



دهن بقر حلال

## GERAFFINEERD RUNDVET HALAL

4 x 2,5kg

- Uitermate geschikt voor typische Belgische frietjes



## FRITUUROLIE CLASSIC

10L

- Half vloeibare frituurolie



# INFORMEER BIJ UW GROOTHANDEL NAAR DE ACTIE VERKOOPPRIJS!

# POTATO BUN

DÉ BUN DIE JOUW  
MENU LAAT SHINEN

## DE VOORDELEN

Zijdezacht & heerlijk fluffy

Aantrekkelijke geeloranje,  
premium look

Enkel ontdooien & al  
voorgesneden



Recept  
**POTATO BUN  
PO BOYS BURGER**



Recept  
**POTATO BUN  
RATATOUILLE  
BURGER**



Recept  
**POTATO BUN  
HAMBURGER  
JAPANESE STIJL**



**POTATO BUN**

75 g 13 cm

223464



**PASTRIDOR**  
SIMPLY GOOD.



# Gezond eten moet veel leuker en gemakkelijker zijn'

*Het Sociaal en Cultureel Planbureau (SCP) bracht recentelijk een rapport uit over de ongelijkheid in Nederland en de verschillende sociale groepen die daardoor ontstaan.*

We kennen in Nederland een maatschappelijke tweedeling. Mensen onderaan de sociale ladder of in een onzekere positie op de arbeidsmarkt ervaren een grote kloof tussen zichzelf en de rest van de bevolking: de haves en de havenots. Deze kloof is van belang voor de foodsector. Mensen die het niet breed hebben of onzeker zijn over hun baan en toekomst, leven minder gezond, ervaren meer stress en hebben moeite om gezonde keuzes te maken.

Gezond eten is moeilijk

Wat gezond eten moeilijk maakt is dat er - vooral bij jongeren - een duidelijk verband is tussen ongezond snacken en ontspanning. Maar liefst 26% van Generatie Z zegt ongezond snacken als de ultieme vorm van ontspanning te zien.

Dit heeft alles te maken met de menselijke hang naar genieten; momenten van indulgence. Naar zulke momenten zoeken we allemaal, maar het wordt nog meer als het leven gestrest en gejaagd is. Ongezond eten staat dan op nummer

één in de lijst van dingen die we aanwenden om onrust te verdringen.

Deze gewoonte staat haaks op waar we als samenleving eigenlijk naartoe moeten: een gezondere levensstijl, met minder welvaartsziekten tot gevolg. De menselijke behoeften lijken daar helaas vaak niet mee te matchen.

De foodsector heeft hierin een verantwoordelijkheid. Uiteindelijk is de keuze aan de consument, maar die kan soms wel een zetje in de rug gebruiken. Het is aan de foodsector om gezonde, alternatieve producten neer te zetten, die óók een antwoord zijn op de gejaagdheid van de consument. Help de consument aan het gevoel dat hij heerlijk uit de bocht kan vliegen, met jouw product, zonder dat het per se een ongezonde keuze is!

Bron FSIN



# FANO

## VERRASSENDE! WERELDSE PASTASALADES



Koelverse pastasalades uit alle windstreken.  
Verras je gasten met deze acht smaken!

**LEKKER  
MAKKELIJK!**

Verras je gasten met jouw creativiteit  
en onze lekkerste salades en sauzen.

FANO al sinds 1960 het favoriete merk  
van foodprofessionals.



# GLACE CUISINE

MET DE  
KWALITEIT VAN  
**GLACE CUISINE**  
MAAKT U DE

*Lekkerste  
Creaties*

**Glace Cuisine**  
Professor Asserweg 16A,  
5144 NC Waalwijk - Nederland



- ✓ High quality
- ✓ Best price
- ✓ Fast service



# Kwaliteit voorop. Dat is waar Eethuis 'Reintje' Mierlo voor staat!

In 1965 is het officieel ontstaan, het nu wel bekende Eethuis 'Reintje' in Mierlo. De opa van Nick Waaijenburg (Rein) is begonnen aan de Wilhelminastraat te Mierlo met een kleine friettent. Toen deze helaas afbrandde zijn ze op de andere hoek van de Wilhelminastraat begonnen. Daar moesten ze weg op last van de gemeente en zijn vervolgens in 1972 begonnen aan de Christinastraat in Mierlo, waar ze nog steeds gevestigd zitten. Nick werkte daar al vanaf kleins af aan mee in de keuken met vader Rein en moeder Ellie. Ze zijn op de Christinastraat begonnen met 2 containerunits als cafetaria. Tegenwoordig zijn het 4 containerunits met aanbouw én serre. Bij Eethuis 'Reintje' zijn nu 36 zitplaatsen binnen en buiten ook nog zo'n 50 zitplaatsen gerealiseerd. Hierdoor is Eethuis 'Reintje' uniek in Mierlo. Je kan hier gezellig zitten eten, dus niet alleen afhaal, met een uitgebreide restaurantkaart voor een betaalbare prijs.

We hebben bijvoorbeeld zo'n 40 verschillende schnitzels op de kaart staan. Dit zijn de 'eenvoudige' schnitzels met zigeunersaus tot één van de Europese of de Aziatische schnitzels. Denk bijvoorbeeld aan de Indonesische schnitzel met satésaus, ei,

krokante ui en kroepoek of de New York schnitzel met hotdog mosterd, ketchup en krokante ui. Je zou er honger van krijgen!

Vroeger, toen Rein, de vader van Nick nog leefde, waren ze al goed in schnitzels. Ze



kregen daar veel complimenten over. Toen zei Nick tegen zijn vader: we gaan 20 verschillende schnitzels op de kaart zetten! Rein verklaarde Nick voor gek. Nu, zo'n 6 jaar later staan er 40 op de kaart en verkopen ze er zo'n 1200 per jaar!

Buiten zijn schnitzelsparadijs onderneemt Nick nog veel meer. Zo heeft hij ook wat ludieke acties en producten gepromoot zoals onlangs de oranje tompouce bitterballen of de kersenkroket waarmee hij enkele jaren geleden ook het nieuws haalden. Ook het NK airfryer gooien en het NK frikandellen eten komt uit het brein van Nick van Waaienburg vandaan. De ideeën worden s 'avonds op de bank verzonnen en worden dan de volgende dag verder uitgewerkt om te kijken of er iets in zit. Ik heb eens een stunt uitgehaald door de partij van de frituur op te richten. Daarop volgend hebben

we nog een carnavalskraker gemaakt: gooi je airfryer uit het raam! Tja, zoals al aangegeven bedenk ik dat op de bank en werk ik het uit en dan gaan we er gewoon voor, aldus Nick. De slogan van Pipi Langkous past ook perfect bij Nick: ik heb het nog nooit gedaan, dus ik denk dat ik het wel kan.

Onlangs heeft Nick nog een ijscokar gekocht. Daarmee gaat hij de straat op als het goed weer is. Net zoals vroeger mijn opa is begonnen. Ik heb ook 2 witte jassen en 2 stropdassen aangeschaft om het plaatje compleet te maken. Dat is dan ook een beetje nostalgie voor de inwoners van Mierlo. De nostalgie en de geschiedenis van Eethuis Reintje laat Nick ook terugkomen in de zaak. Op de deur bij de ingang staan 2 foto's van Rein en Rein te zien met de tekst: al 3 generaties de favoriet in frites! Ook een grote

***Je moet nooit  
vergeten waar je  
vandaan komt.***



oude foto van opa Rein met de ijscokar is in de zaak te zien. Zoals Nick al zegt: je moet nooit vergeten waar je vandaan komt. Ik heb veel geleerd van mijn vader en mijn opa en de rest leer ik mezelf aan (en nog wat handigheden die geleerd zijn op de hotel- en koksschool). Verder is het proberen en aanpassen. We hadden een aanvraag liggen voor een evenement om daar de pizza's te verzorgen. De organisatie wilde eigenlijk liever flamkuchen. Dan ga ik ervoor en pas ik me aan, probeer thuis wat uit en we gaan volgende maand flamkuchen maken tijdens het evenement!

Eethuis 'Reintje' heeft heel veel vaste klanten. Ze komen ook van buiten Mierlo naar ons toe. Dit vooral om de verse frites van ons. Ook komen de klanten naar ons toe om een praatje te maken. Het sociale praatje is in de ochtend bij de bakker en rond etenstijd bij ons in het eethuis.

Nick is ook erg fanatiek op de socials. We laten nu vooral op tiktok diverse filmpjes zien. Wat nu veel bekeken wordt is de Flugedel (frikandel met flugelmayonaise) en het filmpje van de frik(Adele) wordt meerdere malen bekeken. Vooral de jeugd kan je met tiktok

bereiken. Ook de jeugd wil ik graag kennis laten maken met Eethuis 'Reintje' en de diverse andere activiteiten die ik onderneem. Wie weet dat ze in de winter bij ons komen om één van onze gevulde oliebollen (oh ja, dat doe ik ook nog in de winter erbij) te komen proeven, die ze daarvoor op tiktok hebben gezien!

Wat nog op het verlanglijstje van Nick staat is een grote voorbak unit voor in zijn keuken. Zo kan hij nog meer verse frites bakken. Dan zou ik ook verse frites voor restaurants in Mierlo/Geldrop/Nuenen kunnen gaan bakken of eventueel voor collega cafetaria's en eethuizen. Dit zit nog in de pen om dit te gaan realiseren.

Vanaf oudsher beleverd Marschee eethuis 'Reintje' al. Ik weet niet beter als dat Marschee bij ons de goederen leveren. Ik vind het fijn dat het korte lijntjes zijn en dat er een goed contact is. Als ik ooit wat tekort kom, kan het de volgende dag nog nagebracht worden. Ook als ik artikelen kom halen kennen ze me, maken we even een praatje en weten ze welke artikelen ik graag wil hebben. Dat vind ik fijn. Ook de eigenaar, Wilco Scheepers, komt af en toe eens langs om een praatje te maken. Hij komt dan niet in pak met stropdas, maar gewoon zoals hij is. Dat past gewoon goed bij elkaar.



Coertjens

# HOT-DOGS



[WWW.COERTJENS.EU](http://WWW.COERTJENS.EU)

REGISTREER JE OP DE **COERTJENS MYBEATS APP**  
EN ONTVANG (KORTINGS)BONNEN EN UNIEKE GESCHENKEN!

**myBeats**  
BOOST YOUR BUSINESS



Polluxstraat 6  
5047 RB Tilburg

Aangesloten bij out of home partners:



[www.broekhuizen.nl](http://www.broekhuizen.nl)  
T 0252 70 02 00  
E [verkoop@broekhuizen.nl](mailto:verkoop@broekhuizen.nl)



[www.hgt-tilburg.nl](http://www.hgt-tilburg.nl)  
T (013) 571 17 90  
E [verkoop@hgt-tilburg.nl](mailto:verkoop@hgt-tilburg.nl)



[www.marschee.nl](http://www.marschee.nl)  
T 0492 52 29 73  
E [verkoop@marschee.nl](mailto:verkoop@marschee.nl)