

MEATTECH DOET INSPIRATIE OP IN FOODHALLEN

De Foodhallen in Rotterdam vormden onlangs het decor van een bijeenkomst van voedingstechnologenplatform MeatTech. De vijfde MeatTech-bijeenkomst van dit jaar stond in het teken van het thema 'Inspiratie & innovatie'. Drie sprekers verzorgden een bijdrage tijdens de bijeenkomst van MeatTech. Allereerst spraken eigenaar Jord Althuizen van The Rough Kitchen en Smokey Goodness en Dominique Spijker van Ibérico Jabugo Bar. Jord Althuizen gaf zijn visie op vlees en op de vleesconcepten, die hij onder meer samen met zijn team ontwikkelt. Dominique Spijker vertelde over zijn horeca-achtergrond en over het moment waarop bij hem de echte ondernemersgeest ontstond. Verder ging hij in op de bij Ibérico Jabugo Bar verkochte Spaanse tophammen. Deze hammen zijn afkomstig van varkens, die de laatste maanden van hun leven eikels gevoerd krijgen. Dit voer heeft invloed op de vetsamenstelling van de hammen en dus op de smaak en de structuur hiervan.

„Beide heren zetten vlees, ieder op hun eigen wijze, mooi in de schijnwerpers,” blikken Philip Schippers en Gerard Smelt van MeatTech terug op de bijeenkomst. „Marktanalist Juliette Kuiken van Innova Market Insight gaf tenslotte inzicht in belangrijke actuele trends en ontwikkelingen, naar aanleiding van gelanceerde foodproducten in Noord-Amerika en West-Europa. De drie sprekers besloten hun bijdrage met de inspirerende boodschap 'Ga af en toe op pad, ga er eens op uit!'”



MEER BEZOEKERS VOOR GASTVRIJ ROTTERDAM

Horecavakbeurs Gastvrij Rotterdam kijkt terug op een succesvolle derde editie. Met ruim 270 exposanten, 125 programmaonderdelen en diverse themapaviljoens was Ahoj Rotterdam onlangs drie dagen dé ontmoetingsplaats van de gehele horecabranche. Voor het tweede jaar op rij bestond de beursvloer uit meer vierkante meters en trok de beurs meer bezoekers. Daarnaast waren er ook veel nieuwe initiatieven, zoals de Nederlandse finale van Bocuse d'Or, het House of Spirits, de 'Mooiste (Klassieke) Bar van Nederland'-verkiezing en de finale van de Young Chef Award van Euro-Toques Nederland. Op Gastvrij Rotterdam stonden ruim 270 food- en non-foodleveranciers, van wie verschillende met primeurs en noviteiten.

TOPVERS oktober 2015

Nieuws
berichten



GMO-VRIJ VLEES

Consumenten die GMO-vrij vlees wensen, kunnen nu terecht bij Creekstone Farms in het Amerikaanse Arkansas City. Het vlees, afkomstig van tenminste 50% Aberdeen Angus runderen, kan online worden besteld. De runderen zijn afkomstig van veehouders uit de wijde omgeving, die moeten verklaren dat hun vee nooit GMO-voer heeft gehad. De dieren worden gekocht en afgemest met GMO-vrij veevoer door het bedrijf Rural Route 1 (RR1), dat beschikt over de certificaties van Global Animal Partnership (GAP), Never Ever 3, Source and Age Verification, Certified All Natural, Non-Hormone Treated Cattle, IMI Global en Non-GMO Project Group. Het non-GMO Black Angus beef bevat gegarandeerd ook geen residuen van antibiotica en hormonen.

FTNON NEEMT DOFRA OVER

Machineproducent Food Technology Noord-Oost Nederland (FTNON) neemt het productportfolio van Dofra Foodtec over, een machinebouwer in de agro- en foodsector. Met deze overname haalt FTNON de knowhow in huis om zowel zijn nationale als internationale klanten beter te kunnen bedienen. FTNON, onderdeel van participatiemaatschappij Active Capital Company, is een wereldwijde producent van machines in de voedingsmiddelenindustrie. Eerder dit jaar nam FTNON Lacquey over, een Delftse robotontwikkelaar gespecialiseerd in de foodsector.

EUROPESE BOCUSE D'OR-FINALE MOGELIJK IN NEDERLAND

Bocuse d'Or Nederland wil de Europese finale van de culinaire wedstrijd Bocuse d'Or in 2018 in Nederland organiseren. Dit is bekend gemaakt tijdens de recente Nederlandse finale van de Bocuse d'Or op de vakbeurs Gastvrij in Rotterdam, die werd gewonnen door Jan Smink.

De plannen werden ontvouwd in aanwezigheid van staatssecretaris Sharon Dijksma van Economische Zaken en wethouder Adriaan Visser van Rotterdam. Bocuse d'Or Nederland wil de finale van de Europese culinaire wedstrijd naar Rotterdam halen. Het doel is om culinair Nederland op de kaart te zetten en een stimulans te geven aan de beroepsgroep van koks, de gastronomie, de horeca, het toerisme en de Nederlandse agrofoodbusiness. Staatssecretaris van Economische Zaken Sharon Dijksma reageerde positief op de plannen. Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH) is onlangs een nieuwe partner geworden van Bocuse d'Or Nederland. Tijdens Gastvrij Rotterdam hebben chefkok Jonnie Boer, voorzitter van de Stichting Bocuse d'Or Nederland, en Ricardo Eshuis, directeur van SVH, de samenwerking officieel bezegeld.