

## Food court langs A2

FOODSERVICE

UTRECHT - Het Food & Facility Center opent voorjaar 2009 haar deuren voor het publiek. Op 4500 m<sup>2</sup> treft de bezoeker een variatie aan horeca verdeeld over drie verdiepingen. In het Food & Facility Center is een aanbod aan restaurants, onder andere Rancho Barbecue & Grill, restaurant Vandaag en een Japans restaurant. Op de begane grond is een food court waar de klant terecht kan voor een snelle maaltijd of een kop koffie. Het Food & Facility Center richt zich op passanten van de rijksweg A2, het bedrijventerrein De Wetering en het achtergelegen Leidsche Rijn.

Ook Vork maakt overstap naar Kwalitaria

# Snelle ombouw HapSnap

CAFETARIA'S

ZEIST - De ombouw van de HapSnap-cafetaria's naar Kwalitaria moet eind dit jaar voltooid zijn. Ongeveer de helft van de 19 bedrijven ging al over, de overige cafetaria's volgen de rest van dit jaar.

Formulehuis Franchise Friendly Concepts (FFC) in Zeist nam HapSnap per 1 juli vorig jaar over van HapSnap Horeca Franchising. FFC zag de overname als een mogelijkheid om de positie van zijn formule Kwalitaria in de provincie Zuid-Holland te verbeteren, de regio waar de HapSnap-zaken overwegend te vinden zijn. De omgebouwde zaken zijn allemaal voor-

zien van de naam 'Kwalitaria HapSnap' (en daarna de plaatsnaam), zodat de herkenbaarheid bij de consument overeind blijft. Als 'operatie HapSnap' is afgerond, richt FFC zijn pijlen op Vork. Het is de bedoeling dat ook de Vork-cafetaria's de overstap maken naar Kwalitaria. FFC wil verder met twee cafetariamerken: Smulwereld als typische buurtsnackbars en Kwalitaria - zowel soft als hard franchise - voor de overige locaties.

FFC exploiteert daarnaast nog fast casual-concept Cookers.

### Nieuw kidsconcept

Behalve de ombouw van cafetaria's is FFC dit jaar ook van plan om een loyaliteitsprogramma te starten bij alle aangesloten ondernemers, waarbij de gasten kunnen sparen voor korting en/of cadeaus. De ondernemers kunnen in 2008 ook een nieuw 'kidsconcept' verwachten.

### BESTE ZAKEN

Tijdens het jaarfeest van FFC, op 17 maart in het Event Centre in Aalsmeer, werden de beste zaken van 2007 per formule bekendgemaakt. De winnaars zijn Cookers in Papendrecht, Kwalitaria De Polder in Urk, Smulwereld Veenema uit Akkrum en Vork Amstelplein in Uithoorn.

## Sterke groei bio bij cateraars

CATERING

NIEUWVEEN - Cateraars hebben in 2007 een omzetgroei van bijna 34 procent gerealiseerd in biologische voedselproducten.

In totaal steeg de bio-omzet vorig jaar met ruim 13 procent naar bijna

520 miljoen euro, zo maakte het Platform Biologica bekend in de BIO-Monitor 2007. Het marktaandeel in Nederland blijft met twee procent nog beperkt. Het aandeel nam vooral toe bij groente, fruit en aardappelen. Europees gezien is Denemarken koploper met een marktaandeel van 5 procent.

## Herkansing voor bio-kroket

FASTSERVICE

HEERHUGOWAARD - Piet Laan van Excellent Food en Snacks en topkok Cas Spijkers hebben de volledig biologische kroket opnieuw gelanceerd.

Dat gebeurde op 2 april in Artis, de eerste dierentuin die de honderd procent biologische kroket met honderd procent biologisch rundvlees verkoopt. Onder de naam Weiderijck kwam de kroket eind juni vorig jaar voor het eerst op de markt. Toen was volgens Excellent Food en Snacks 'de tijd er nog niet naar'. "Aangezien biologisch nu toch meer bekendheid krijgt en hip wordt, is er een herhaling van de introductie geweest in Artis", aldus een woordvoerder van het bedrijf. De kroketten zijn bereid uit zuiver biologische grondstoffen.

Het vlees is afkomstig van de biologische rundveehouderij Ko-Kalf, het melk komt van biologische telers uit de Wieringermeer.

Alle ingrediënten, ook de kruiden en specerijen, zijn SKAL gecertificeerd. Er zijn geen kunstmatige hulpstoffen en conserveermiddelen gebruikt in deze receptuur.



AMERSFOORT - Servex heeft de formule Smullers aangepast en test de nieuwe aanpak op het station van Amersfoort (foto) en Utrecht Centraal. Smullers moet een gezonder imago krijgen. Daarom staan gezonde producten meer in het zicht, zoals salades in een gekoelde counter. De counter is bovendien lager en de signing is aangepast om de 'visuele rust en de communicatiekracht' te bevorderen, aldus commercieel directeur Jan Hurdeman van Servex.

## Nieuwe inkoopclub

TANKSTATIONS

ROTTERDAM - 57 voornamelijk Rotterdamse tankstationondernemers hebben een eigen inkooporganisatie opgericht onder de naam De Splinter. De groep wil rechtstreeks met leveranciers afspraken maken over inkoop- en actiecondities. De ondernemers zijn al vanaf begin dit jaar actief, maar treden sinds kort naar buiten. Binnenkort wordt meer duidelijk wat de groep voor ogen heeft.

# Da's pas lekker!

## Het nieuwe Frietje Mét

- ✓ Bevat slechts 5% olie
- ✓ 80% minder calorieën dan mayonaise, ca. 60% minder calorieën dan fritessaus
- ✓ Past in de richtlijn goede voeding
- ✓ Rijk aan voedingsvezels
- ✓ Minimaal 55% meervoudige onverzadigde vetzuren
- ✓ Bevat linolzuur

100% smaak

80% minder calorieën

**Het resultaat van Remia**

Meer informatie: [www.remia.nl](http://www.remia.nl) of bel 0900-23573642