



## Rode Duivels kiezen voor Koffie Rombouts

Koffie Rombouts is de belangrijkste koffieleverancier voor de horeca-sector. Bovenop het brede gamma van bonen en gemalen koffies voor horeca-uitbatingen, komen daar nog de koffiesystemen en barista-trainingen bij. Als extraatje is daar dit jaar nog het partnership met de Rode Duivels, naar aanleiding van de deelname van het Belgische nationale elftal aan de wereldbeker voetbal in Brazilië.

Koffie Rombouts is al meer dan 115 jaar een toonaangevende koffiebrander. Wat destijds bescheiden begon in Antwerpen, is inmiddels

uitgegroeid tot een bedrijf met 620 medewerkers en een service-team dat actief is in het hele land. Voor uitbaters en hun medewerkers worden er opleidingen georganiseerd om hen te vormen tot een volleeerde barista.

Om dat onder de aandacht te brengen en ook jongeren te motiveren en te on-

dersteunen om een perfecte espresso te serveren, participeert Koffie Rombouts al enkele jaren in de wedstrijd Belgian Junior Coffee Ambassador. Tijdens de finale daarvan moesten de deelnemers koffie proeven, een perfecte espresso en cappuccino maken en, nieuw sinds dit jaar, slow coffee maken volgens de regels van de kunst. Laureate werd Lotte Connard van VTI Spijker Hoogstraten. Zij is een jaar lang "beste jonge barista". Als bekroning mag zij dit jaar overigens ook naar Brazilië trekken waar ze haar kennis over koffie nog zal kunnen uitbreiden. De tweede plaats ging naar Sara Azevedo van Institut Saint Vincent de Paul in Ukkel. Derde werd David Ducoeur van het Institut Notre Dame in Fleurus. Zij mogen als beloning het wereldkampioenschap barista te Rimini van dichtbij volgen.

Dit jaar is Koffie Rombouts de officiële koffie-leverancier van de Rode Duivels. Dessert, Deca en Goudmerk krijgen een speciale verpakking met een unieke code waarmee men kan deelnemen aan een online-wedstrijd. Het prijzenpakket omvat sleutelhangers, zelfklever-pakketten en officiële t-shirts van de rode duivels.

Ook komt er een beperkte editie horeca-porselein waarop de symbolische drietand van het nationale voetbalelftal pronkt.

## Tendence 2014: een uitzonderlijk aanbod op een perfecte datum

**Van 30 augustus tot 2 september 2014 geeft de beurs Tendence in Frankfurt de aftrap van de herfst-winter en feestperiodes, veelbelovend voor een mooie omzet.**

Tendence is een van de grootste Europese consumentgoederenplatforms in het tweede deel van het jaar. Het brengt een uitgebreid en relevante aanbod voor alle vormen van distributie samen. Voor retailers is Tendence de grote plaats van afspraak van orders voor de eindejaarsperiode. Groothandelaars krijgen ondertussen reeds een eerste overzicht van de nieuwe lente-zomer-2015 collectie.

Met hun nieuwe producten en hun populaire klassiekers hebben internationale merken en de belangrijkste spelers in 3 beurshallen de verscheidenheid van geschenken en interieurwereld. Met haar nieuwe collecties voor de 'gedekte tafel' en interieurdecoratie, bezet Living hall 8.0 en 9.0-11.1. Bezoekers vindt sieraden, giftware, briefpapier en persoonlijke accessoires op niveaus 9.1, 9.2, 9.3, 11.1. Gerenommeerde bedrijven zoals ASA selectie, Baden, Boltze, Casablanca, Dokey producten, Eichholtz, Exotica CvdR Mulder, Fink, G. Wurm, Glaskoch, Hoff

interieur, Kaemingk, Kaheku, Lambert, Opi Decor, Philippi, Rosendahl, Scantex of zelfs Schlittler zijn al geregistreerd voor de beurs.

Naast Tendence loopt Ecostyle - de wereld van ecologie en groene producten, dit in hall 9.2.

Voor één van de 15 gratis toegangskarten (30 EUR in vvk) stuurt u een mailtje naar [katrien.galle@messefrankfurt.be](mailto:katrien.galle@messefrankfurt.be) met als onderwerp "Gratis ticket Tendence - Hotel Business". Het ticket wordt u vervolgens via e-mail toegestuurd, zolang de voorraad strekt. Het is de hele duur van de beurs geldig.

Info: [www.tendence.messefrankfurt.com](http://www.tendence.messefrankfurt.com)

Coverfoto Ulysse Thalasso, Djerba

een realisatie van:  
**bvba Evolution Media Group**,  
Vlasstraat 17, 8710 Wielsbeke  
Tel. 056-60 73 33 | Fax. 056-61 05 83

**Hoofdredacteur**  
Piet Desmyter

**Media Consultants**  
Michèle Grassi - Cts Engels - Annick Bauwens  
Robert Vandeweghe

**Redactie**  
François Pierssens, Melle van der Velde, Georges Keters, René Van Hoof, Robert Petit, Jan Vermeersch, Peter Van Oyen

**Oplage**  
3.769 ex.: 2.074 NL - 1.695 FR.

### Spreading

Alle erkende hotels in België, hotel-residenties, luxe rust- en verzorgingshuizen, en b&b's. Het magazine wordt nominatief verstuurd naar alle verantwoordelijken op beslissingsniveau.

**Lay-out & Druk**  
Oranje, Wielsbeke

### Andere tijdschriften:

#### Horeca Revue

Vaktijdschrift voor de horeca.

#### Café Revue

Vakblad voor cafés, drankhandelaars en brouwerijen.

#### Catering

Vaktijdschrift voor instellingen en collectiviteiten.

#### Frituur & Snack

Tijdschrift voor de sector van de snelrestaurantie.

#### De Slager/Food Industry

Tijdschriften voor de vleeswarenssector.

### Brood & Banket

Tijdschrift voor de brood- en banketbakkerij, de confiserie, de chocolaterie en de ijsbereiding.

### Verantwoordelijke uitgever

Piet Desmyter, Vlasstraat 17, 8710 Wielsbeke

### Abonnementen

jaarabonnement: € 12  
jaarabonnement buitenland: € 27  
losse nummers € 3,80  
De abonnementen kunnen maandelijks onderschreven worden.  
ING 385-0451160-76

Overname, zelfs gedeeltelijk van artikelen en publicitaire projecten, is voorbehouden aan het copyright van het tijdschrift. Elke medewerker is verantwoordelijk voor zijn bijdrage.

Edition française sur demande.

