

Acht Wase genomineerden voor Horeca en Retail Awards

Acht zaken uit het Waasland maken kans op een Horeca en Retail Award. Op zondag 24 november vindt de prijsuitreiking plaats.

In deze professionele wedstrijd worden de beste handelszaken bekroond, elk in hun eigen specialiteit. In vorige edities werd Cremerie François uit Sint-Niklaas al beste ijssalon van België, werd Sparein uit Beveren het beste Wellnesscentrum en werd slagerij De Burggrave-Van Moer uit Haasdonk de beste keurslager van het land.

Ook dit jaar werden honderd zaken genomineerd voor een Horeca of Retail Award. Acht daarvan komen uit onze regio: Agro & Tuin Verbraeken uit Beveren is genomineerd in de categorie Bloemen/Planten/Tuincentra. In de categorie Brood- en banketbakkerij/Chocolatier is het Waasland sterk vertegenwoordigd met Oud Huys Mariman uit Hamme, Bakery Art uit Sinaai en Amacarons smooth flavours uit Sint-Niklaas. In de categorie Slagerij/Delicatessenzaken vinden we Keurslager Monsieur uit Hamme en Klasse Clubslager Finesse Sil/Sandy uit Temse. Cremerie François uit Sint-Niklaas wil net als in 2012 opnieuw de titel beste ijssalon van België en Wellness- en schoonheidssalon Sparein uit Beveren verdedigt zijn titel. De uitreiking vindt plaats in San Marco Village in Schell

Het Laatste Nieuws 25/11/2013



© thinkstock.

In Schelle zijn gisterenavond de Hospitality Awards uitgereikt. Wellnesscenter Sparein in Beveren en Coiffure Unique in Bissegem (Kortrijk) werden uit ruim driehonderd zaken verkozen tot respectievelijk Horeca- en Retail Ambassadeur van België. Ook negentien andere horeca- en retailzaken vielen in de prijzen.

De Horeca Awards worden al voor de zesde keer uitgereikt, de Retail Awards waren aan hun tweede editie toe. Voor het eerst werden de 'Oscars voor de kleine zelfstandige ondernemer' samen uitgereikt onder de noemer Hospitality Awards.

Voor de Horeca Awards waren er 136 inschrijvingen voor negen categorieën en voor de Retail Awards 168 in tien categorieën. Deelnemers werden beoordeeld op basis van de antwoorden die ze gaven op een vragenlijst, de resultaten van een klantvriendelijkheids- en onthaalttest en na een bezoek van de jury aan hun zaak.

Horecazaken One Thai in Merksem (afhaalzaken), café Welkom Bilzen in Bilzen (drankgelegenheden), Restaurant Bij U Thuis in Lochristi (feestzalen/catering), hotel Heritage in Brugge (privé-hotel), Pannenkoekenbistro Midzeelhoewe in Sint-Katelijne-Waver (kind-/fietsvriendelijk), Cremerie François in Sint-Niklaas (koffiehuis/ijssalon), Bistro Villa Muun in Balen (brasserie), Restaurant D'Hoeve in Sint-Martens-Leerne (all round restaurant) en LYF Ontspanningshuis in Lichtervelde (wellnesscentra) vielen eveneens in de prijzen.

Bij de retailzaken gingen de awards naar Devos-Capoen uit Kuurne (autohandelaren), Pelckmans in Turnhout (tuincentra), Amacarons Smooth Flavours in Sint-Niklaas (bakkerij), Coiffure Unique in Bissegem (kappers), Van Avondt - Beck in Aartselaar (opticien), Scarpo in Blankenbergem (kleinhandel non-food), Carrefour Market - Bij Den Bels in Ramsdonk (kleinhandel food), De Nachtwacht in Aalbeke (keukens/interieur/meubels), Frederickx - xlmode in Messelbroek (kleding) en Keurslager Derycker in Oostende (slagers)



SINT-NIKLAAS - Moreno Adriaenssens (27) en Dirk Baert (49), zaakvoerders van Amacarons in Sint-Niklaas, waren voor het eerst genomineerd voor de *Retail Awards*, en schoten meteen de hoofdrol af. Zij kaapten de eerste prijs weg in de categorie 'Betere Belgische Brood- en banketbakkerij/Chocolatier'. Het koppel baatte vorig jaar het bekende koffiehuis Morenos in Beveren uit, waar ze ook macarons verkochten. De kleine koekjes waren er zo een succes dat ze hun koffiehuis verkochten en naar Sint-Niklaas verhuisden om daar een macaronwinkel te openen. Moreno en Dirk verkopen zo'n twintig soorten macarons, maar ook maatwerk is mogelijk, voor geboortes en communiefeesten. Amacarons stelt ondertussen al vijf mensen te werk. Moreno Adriaenssens: beste macaronbakker.

Het Laatste Nieuws 26/11/13



Met Christophe Penneman en Lies Van De Casserie is de opvolging van de cremerie verzekerd.

Titel voor tweede keer veroverd Cremerie François is beste Belgische ijssalon

SINT-NIKLAAS - Cremerie François uit Sint-Niklaas haalde voor de tweede keer in drie jaar tijd de prestigieuze Horeca Award binnen en mag zich, na een onderbreking van een jaar, opnieuw het beste ijssalon van België noemen.

Een verrassing is het voor de vaste klanten van Cremerie François niet echt, want zij zweren bij hun ijssalon. De reputatie van deze zaak, in 1928 opgericht door *Meneer* François, gaat veel verder dan Sint-Niklaas en het Waasland. Voor de tweede keer in drie jaar tijd mag de bekende zaak in de Ankerstraat zich het beste ijssalon van België noemen.

Terugkerende hoogmis Dat bleek zondagavond laat tijdens de uitreiking van de *Horeca Awards*, de jaarlijks terugkerende hoogmis van de horecasector. Dat is een professioneel georganiseerde wedstrijd waarbij de deelnemers worden beoordeeld door de klanten en een horecajury.

'Wij zijn trots', zeggen Helmut Strohwalde en zoon Christophe Penneman. 'We wonnen al in 2011, kregen vorig jaar de Golden Lifetime Award uitgereikt en zijn nu opnieuw het beste ijssalon van België.' Helmut Strohwalde en zijn vrouw Noëlla Piessens namen de zaak in 1987 over en bouwden ze verder uit.

'In 2014 vergroten we onze zaak opnieuw door het pand naast de deur aan te kopen. Dan gaan we werken met een open atelier, zodat iedereen kan zien hoe we al ons ijs zelf bereiden, want geheimen hebben we niet voor onze klanten.'

Ondertussen is de opvolging verzekerd. Zoon Christophe Penneman en zijn echtgenote Lies Van De Casserie zitten al jaren mee in de zaak. 'Onze drukste periode van het jaar staat voor de deur,' zegt

Christophe. 'Weet je dat tussen Kerstmis en Nieuwjaar 15.000 mensen ijs van François eten? Al die tijd blijft het ijssalon ook gewoon open.'

'Wij hebben nog nooit voor een euro betaalde reclame gemaakt', vult Helmut aan. 'Wij moeten het hebben van de mond-tot-mondreclame, want onze klanten zijn onze levende reclamepanelen.' Bij die klanten zijn ook een aantal bekende Vlamingen, zoals Alex Callier van Hooverphonic, maar ook zangeres Sandrine, presentatrice An Lemmens, charmezanger Frank Galan en Rita Deneve, bekend van *Dit is de allereerste keer*.

In het beste ijssalon van België werken naast de eigenaars nog zes mensen voltijds. In de zomer en in de kerstperiode komen er nog vijftien uitzendkrachten en werkstudenten bij.