

Horeca Awards editie 2012

Uitslag

Award voor de betere Belgische ‘Hotels (prive)’

Winnaar: Hotel Amfora (Poperinge) :

Hotel-Restaurant Amfora huist in een charmant neo-gotisch gebouw. Desondanks de architecturale beperkingen voldoen de kamers, die regelmatig vernieuwd worden, aan de wensen van de meest veeleisende gast, zowel toerist als zakenreiziger. Begin 2013 openen Dominique Bondue en zijn vrouw om de hoek een nieuwgebouwde vleugel, met lift, zodat er dan ook rolstoelgebruikers als gast ontvangen kunnen worden.

Het ontbijtbuffet is bijzonder uitgebreid, met een aantal streekproducten zoals kaas uit Watou, die de gasten zelf afsnijden op een prachtige oude witte geëmailleerde kaassnijder.

2: Het Lepelbed, Melle

3: Carlton, Gent

Award voor de betere Belgische ‘Bed & Breakfasts’

Winnaar: Evergreen (Koksijde)

B&B Evergreen is smaakvol ingerichte kustvilla, elk van de drie de kamers volgens een bepaald thema. Heel de B&B werd in 2008 vernieuwd. Alle gebruikte materialen, net zoals het bed- en badlinnen, zijn van topkwaliteit. Het onthaal is persoonlijk en charmant en aan de deur van de kamer hangt een welkomstbordje met de naam van de gasten. En als je met het openbaar vervoer komt, brengt Patrick De Ruyver je met plezier af.

Het ontbijt wordt opgebouwd als een menu: eerst wat vitamientjes met een smoothie en mini-hapjes met vers fruit, groenten, zalm, plattekaas... Daarna een assortiment broodjes en een buffet met kazen en fijne vleeswaren, het eitje naar keuze. En als dessert is er een pannenkoekje- maison.

2: Rentmeesterhoeve, Reningelst

3: Azadro, Linkhout

Award voor de betere Belgische ‘ Afhaal /Frituren/Broodjeszaken’

Winnaar: Frituur Koe-Koe (Roeselare)

Na 30 jaar horeca-ervaring startte Luc Hallaert met zijn vrouw frituur Koe-Koe. Het is een toonbeeld van een frituur: nette, hygiënische en goedgevulde toonbank, een goed georganiseerde verkoopsflow, bediening met de glimlach en af en toe een kwinkslag. In de onlangs vernieuwde zaak met 120 zitplaatsen en een uitnodigend, verwarmd terras kunnen de gasten, ook rolstoelgebruikers, 7 op 7 dagen terecht. Men is voortdurend op zoek naar verbeteringen. Zo worden alle brochettes en gepaneerde snacks zonder vet op een griddle-grill gebakken. Veel gerechten worden in huis klassiek met verse producten bereid, en er is een dagschotel met verse soep en een hoofdschotel.

2: Frituur Bij Lutje & Rob, Peer

3: ex aequo:

Frituur Frit-Style, Zonhoven

Frituur Tequilla, Moerbeke

Award voor de betere Belgische ‘Feestcateraars’

Winnaar: Vandersmissen Feestservise (Hoogstraten)

Bij Vandersmissen Feestservise wordt vrijwel alles in huis gemaakt: uiteraard de gerechten en het brood en patisserie, maar ook de bloemstukjes voor op tafel. De klant heeft ook een grote keus in decorstukken voor zaalversiering. De productiesite is uitgerust volgens de moderne normen en met apparaten van klassemerken. Voor vlees en vis zijn er eigen rookkasten. Feesten tot 5.000 gasten vormen geen probleem. De wensen van de klant worden uitvoerig besproken en ze krijgen een rondleiding in het gebouw. Het energieverbruik wordt teruggedrongen door warmtepompen, zonnepanelen en hybride auto's. Onder de klanten telt het bedrijf, dat nu 35 jaar telt, een aantal voetbalclubs.

2: Restaurant Bij u Thuis, Lochristi

3: Fruy Finest Food Catering, Heule

Award voor de betere belgische ‘IJssalons/Tearooms/Koffiehuizen’

Winnaar: Het Getijde (Knokke-Heist)

Het Getijde is een warme zaak, die altijd vol zit met een zeer trouw publiek. De kaart is niet uitgebreid maar de klanten komen er wel van ver voor: gebak, wafels, pannenkoeken en ijs, verrassingsbordjes, koffie- en theespecialiteiten. Rika Calleeuw bereidt zowat alles in huis, behalve het ijs. Haar man staat in voor de zaal. Met hun tweetjes doen ze al het werk, rustig en met een vriendelijk woord voor alle gasten. ‘Eerlijk, prijsbewust, klantvriendelijk en gezellig’ is hun devies. ’s Middags en ’s avonds is er een beperkte brasseriekaart met veel, uiteraard verse, vis: de man was vroeger immers visser.

2: Crèmerie François, Sint-Niklaas

3: De IJshoeve, Damme

Award voor de betere Belgische ‘Feestzalen’

Winnaar: Huize Foets (Mol)

Michel Foets bouwde in 2008 een groot stijlvol feestzalencomplex. Voordien was hij traiteur op locatie. Afhankelijk het aantal gasten en soort feest kan hij zijn 2 kleinere salons ombouwen tot een grote aperitiefruimte voor maximaal 250 gasten En de grote zaal in pergolastijl biedt ook plaats voor hetzelfde aantal. Om zijn gasten hoogstaande gastronomie te kunnen bieden gaat Michel regelmatig op specialisatiestage bij sterrenchefs en volgt hij masterclasses. Klanten die eraan denken om bij hem te komen feesten nodigt hij vlak voor een evenement uit. Zo zien ze de zaak in actie en kunnen proeven van een aantal gerechten. Michel staat zelf in de keuken, maar toch komt hij zelf bij de gasten aan de feesttafel het zaalpersoneel voorstellen.

2: Gasthof De Kring, Poperinge

3: Jos De Kok, Sint-Joris-Weert

Award voor de betere Belgische ‘Brasseries/Tavernes/Eetcafé’s

Winnaar: Brasserie Marie (Grobbendonk)

Brasserie Marie ligt middenin de bossen aan het Albertkanaal. Hier kunnen wandelaars en fietsers de hele dag genieten van de goede brasseriekeuken, waaronder blijvende klassiekers, wisselende seizoensgerechten en een aanbod ‘zoals bij de bomma’. Oerdegelijke evergreens uit de brasseriekeuken worden vertaald naar een hedendaags smaak-, geur- en kleurpalet. Ook de wisselende zakenlunch trekken heel wat gegadigden. De bediening is vlug, vriendelijk en correct, zoals het in een goede brasserie betaamt. Vanop het ruime terras heeft de gast een uniek zicht op het kanaal.

2: De Zotte Mutse, Beernem

3: ex aequo:

Charles Lindbergh, Middelkerke

Het Fonteintje, Nieuwpoort

Award voor de betere Belgische ‘Wellnesszaken’

Winnaar: Sparein (Beveren)

Wanneer je Sparein binnenkomt, ben je in een andere wereld: een van rust en kalmte, van volledige ontspanning. Dirk Paternoster en zijn echtgenote streven ernaar om alle gasten een ultieme beleving van schoonheid en well-being te bezorgen. In zijn ‘privé-cocoon’ kan de gast zelf zijn muziek kiezen uit een 8-tal genres. Een brede waaier van professionele behandelingen wordt verstrekt door professionals. En wat het cateringgedeelte betreft: de kaart voorziet een aantal suggesties, steeds seizoen- en streekgebonden gerechten die ter plekke in een professionele keuken bereid worden, een goed restaurant waardig.

2: Lyf Ontspanningshuis, Lichtervelde

3: Aquabello, Roeselare

Award voor de ‘Kindvriendelijke/Fietsvriendelijke horecazaken van België’

Winnaar: De Bosrust (Essen)

Brasserie De Bosrust is een paradijs voor kinderen. In de immense speeltuin staan veilige toestellen voor alle leeftijdscategorieën, van springkasteel over 18-hole minigolf in het bos tot een grote doolhof in een maïsveld. De ouders kunnen toekijken vanuit strandzetels aan de speeltuin, of van op een aantal kleinere terrassen, die de grootschaligheid van de operatie (met soms wel 1.300 gasten op het domein) toch op mensenmaat houden. Dit met een vlotte bediening en een buitentoeg waar de gasten zelf terecht kunnen. Zowel het speel- als het horecagedeelte worden zeer goed onderhouden. Op de kaart staan heel wat ‘gezonde’ kindergerechten en er zijn verscheidene formules voor kinderfeestjes.

2: Restaurant Bazil, Westvleteren

3: ex aequo:

Brasserie Zoetemeer, Overmere

Het Zwarte Veld, Oedelem

Award voor de betere Belgische drankgelegenheden 'Ambiancecafés/Cocktail/Wijnbars'

Winnaar: L'Apereau (Blankenberge)

Cocktailbar L'Apereau is geïnspireerd op de trends in steden zoals Londen en New York maar zonder een kopie te zijn. Alles wordt gedaan om de drempelvrees zo laag mogelijk te houden. Bedoeling is om de gasten een unieke beleving te bezorgen in een evenzeer uniek kader. De bartenders volgen opleidingen in binnen- en buitenland en ze winnen regelmatig prijzen in prestigieuze wedstrijden. Dit zorgt niet enkel voor sterk gemotiveerd personeel maar zo kan L'Apereau ook voortdurend zijn aanbod vernieuwen. Het zeer gevarieerde publiek wordt in de watten gelegd: bij het binnenkomen worden zelfs de jassen aangenomen, niet gebruikelijk in een drankgelegenheid.

2: Wijnbar Vino Cè, Hasselt

3: Café Welkom, Noorderwijk

Award voor het betere horeca 'Personeel/team'

Winnaar: Hotel De Castillion (Brugge)

De zaakvoerders van Hotel De Castillion, Hotel het Gheestelic Hof, B&B Riche Terre en Restaurant Le Manoir Quatre Saisons, weten echt van aanpakken.

Dankzij hun trouw personeel, o.l.v. General Manager Marc Christiaens hebben ze dit familiebedrijf op relatief korte tijd weten uitbouwen tot 4 volwaardige horecazaken. Geen evidentie de dag van vandaag.

Het uitstekend management van dit bedrijf is een voorbeeld voor de regio.

2: Slagerij & Eethuis Dugardeyn, Roeselare

3: Brasserie Chapeau, Mol

Award voor de betere Belgische ‘Restaurants’

Winnaar: Fleur de Sel (Kasterlee)

De kok en de gastvrouw zijn nog zeer jong. Hoewel ze slechts één jaar bezig zijn, straalt alles in Fleur de Sel een uitnodigende en warme sfeer uit. De ruimte tussen de tafels werd bewust groot gehouden om de privacy van de gasten te garanderen. Het klassevolle interieur met de gedekte tafels is een lust voor het oog. De bediening is van het hoogste niveau, de gasten krijgen ruim uitleg over gerechten en wijnen. Alles wat uit de keuken komt, is tot in het kleinste detail afgewerkt en barst van smaak. Zelfs bij een volle zaal komen de borden vlot uit de keuken en blijft de bediening efficiënt, rustig en uiterst vriendelijk. Is hier een sterrenrestaurant in de maak?

2: Gasthof Het Hommelhof, Watou

3: ex aequo:

Sofie’s Choice, Roeselare

BitterZoet, Zonhoven

Award voor de betere Belgische ‘Innovaties’

Winnaar: Slagerij & Eethuis Dugardeyn, Roeselare

Kurt Dugardeyn is bezeten door vlees, net zoals zijn vrouw Ann. Ze stammen beiden van een boerderij en openden in 1997 een slagerij. Een jaar later kochten ze hun eerste hoeve om dieren voor de eigen verkoop te kunnen kweken. Een tweede volgde in 2005. Elke dag brengt Kurt een paar uur tussen zijn dieren door. Die krijgen enkel het beste voedsel en hij brengt ze zelf naar het slachthuis om stress te vermijden. Rijpen en versnijden gebeurt in eigen huis.

De slagerij werd ondertussen een delicatessenzaak met naast vlees o.a. kaas, groenten, wijn en broodspecialiteiten. In 2011 werd boven de winkel een eethuis met 70 plaatsen geopend. De chef bereid hier het vlees in een houtoven in de zaal. ‘Korte keten’-verkoop op zijn best! In totaal geeft Kurt werk aan 20 mensen.

2: Traiteur Qlinair, Ardoioie

3: Centrale Keuken Riddersstove, Brugge

Award ‘Afwasser van het Jaar’(Partner: Winterhalter)

Winnaar: Tonia Loyson (Restaurant Tapa Tapa)

Tonia Loyson beschouwt de afwas als een sleutelfunctie in een restaurant. Daartoe organiseert ze haar domein al zes jaar met een nooit geziene precisie. Alles moet perfect schoon zijn, en servies met het minste barstje vliegt er onverbiddelijk uit. Ze maakt er een erezaak van dat chef Hilde nooit zonder potten of pannen valt. Tussen de afwas door strijkt ze de tafelkleedjes en servetten of doet naai- en herstelwerk. Of ze helpt de keukenbrigade.

Tonia’s medewerkers beschrijven haar als temperamentvol, omnivalent, nauwgezet, ijverig, en met een aanstekelijke lach! Altijd op tijd en nooit ziek.

2: Centrale Keuken Riddersstove, Brugge

3: Hotel Carlton, Gent

Award ‘Horecavriendelijke Steden & Gemeenten van België’

Winnaar: Stad Halle

De Stad Halle bewijst dat je de horeca kan ondersteunen zonder veel geld uit de stadskas te halen. De stad is vertegenwoordigd in de handelaarsvereniging en houdt zo de vinger aan de pols. Hoewel er nog geen gedrukte brochure is, geeft de stad uitgebreide info aan beginnende zaken. De stad wil een ondersteunende koepel zijn door, bijvoorbeeld, ‘de pen vast te houden’ bij het invullen van allerlei documenten, of door specialisten ter beschikking te stellen om advies over specifieke punten te geven. Of nog door preventie- en veiligheidscampagnes te organiseren. Zo zet ze bij grote evenementen zoals carnaval politiebrigades op de invalswegen, in stations en op bussen in om ongewenste elementen dan buiten de stad houden.

Toch geeft de stad ook financiële ondersteuning. Zo verstrekte ze aan de horecazaken op de Grote Markt renteloze leningen voor de aanleg van uniforme winterterrassen.

Voor dit alles wordt nauw samengewerkt met vzw Toerisme Halle.

2: Stad Poperinge

3: Stad Genk

Wedstrijd ‘En Garde! Roomgerecht van 2012’ (Organisator: Debic)

Winnaar: Restaurant De Weijers Hoven (Hoeselt)

De passie voor koken zit in de familie: de grootmoeder van chef Xavier Conings kon uitstekend koken en bakken, net zoals zijn moeder. Xavier was amper 16 toen hij samen met moeder en grootmoeder al feesten en buffetten verzorgde, evenals menu's en à la carte-gerechten. Na de koksschool in Hasselt en een aantal stageplaatsen opende hij in 1993 De Weijers Hoven. Zijn moeder en echtgenote Wendy zijn er gastvrouw en zijn vader is sommelier.

De keuken is puur en eerlijk op klassieke basis, maar wel hedendaags en speels geserveerd.

Voor de wedstrijd ‘En Garde! Roomgerecht van 2012’ ontwierp Xavier een voorgerecht met Zeeuwse mosselen, met lokaal bier Toetèlèr, en met een panna cotta van mossel op basis van Debic Room 40%.

2: ex aequo:

Brasserie De Repertoire, Herentals

Restaurant On 600 Bien, Jumet

Award ‘Beloftevolle Onderneming’

Winnaar: Restaurant De Jonge Garde (Geraardsbergen)

Barbara en David Wantens, broer en zus, namen in 2009 de zaak van hun ouders over: De Jonge Garde. Een beetje later kwam Barbara's vriend Kevin Graf haar in de keuken aflossen. Er wordt gekookt met verse seizoensproducten, zoveel mogelijk uit eigen streek. Barbara schippert heen en weer tussen keuken en zaal, waar David de honneurs waarneemt, met een vlotte en efficiënte bediening in een warm interieur. Dikwijls worden ze bijgestaan door de ouders. De gasten krijgen degelijke uitleg bij de kaart, de gerechten zijn perfect gegaard, zeer lekker én mooi gedresseerd.

Dat belooft een mooie toekomst!

2: ex aequo:

Hotel Carlton

Restaurant Fleur de Sel

Award ‘Horeca Persoonlijkheid van het Jaar’

Winnaar: Rob Van Houtum (Frituur Bij Lutje & Rob)

Lutje, Rob en hun zoon hebben een tijdje geleden hun zaak volledig vernieuwd. Hier krijgt de frituurklant de service van een brasserie. Ook heel wat gerechten kunnen de vergelijking goed doorstaan. Bijzonder fier zijn ze op hun saladette, die je niet in een frituur zou verwachten.

Rob is een gediplomeerde kok en bijna alle gerechten, buiten de klassieke frituursnacks, worden in huis bereid. Hij is een echte voorvechter van het beroep van frituuruitbater. Elke dag opnieuw bewijzen zij dat een goede frituur haar plaats in het horecalandschap meer dan verdient.

2: ex aequo:

Andy Baert, Restaurant Bij u Thuis, Lochristi

Dirk Paternoster, Wellness Sparein, Beveren

Antonio Pungitore, Restaurant Il Trionfo, Koksijde

Geert Verhelst, Frituur Kattakwaad, Ieper

Joris Wils, Brasserie De Repertoire, Herentals

Golden Lifetime Award

Winnaar: Helmut & Noëlla Penneman (Crèmerie François, Sint-Niklaas)

In 1987 kocht Noëlla Penneman een bestaand ijssalon uit 1928 in het centrum van Sint-Niklaas. Een jaar later kwam haar man Helmut bij in de zaak.

De kaart werd gevoelig uitgebreid maar het oorspronkelijke basisrecept bleef altijd behouden. In november 2000 onderging het salon een metamorfose. In 2005 kwamen er weer nieuwe investeringen. Moderne machines en de stipte naleving van de strengste Europese HACCP-normen zorgen voor de beste kwaliteit ijs. Ondertussen is het een echte familiezaak geworden, waar ook zoon Christophe en zijn vriendin Lies volledig in opgenomen zijn. Vandaag is de zaak het oudste ijssalon van België, en misschien ook het grootste, met 180 zitplaatsen. En uniek is dat er enkel ijs verkocht wordt...

Persprij's Horeca Magazine

Winnaar: Restaurant BitterZoet (Zonhoven)

Chef Hilaire Spreuwers heeft een passie voor bier, niet enkel voor gebruik in de recepten maar ook als begeleiding bij de gerechten. Na anderhalf jaar heeft hij, samen met zijn vrouw Sofie, BitterZoet op de kaart gezet. Hier wordt bij voorkeur gekookt met streekproducten van hoge kwaliteit zoals het Livar-varken, lokale schapen en zoetwatervis, en op de plank liggen Belgische kazen. En op biergebeid nemen Hilaire en Sofie mee op een gastronomische ontdekkingsstocht door het Belgische bierlandschap waarbij ze hun eigen streek niet vergeten. Sommige bieren worden zelfs op de wijze van champagne geserveerd.

Horeca Ambassadeur van België

**Ambassadeurs: Lutje Schoemans & Rob Van Houtum
(Frituur Bij Lutje & Rob, Peer)**

2: ex aequo:

Cocktailbar L'Apereau

Feestzalen Huize Foets

Feestcateraar Vandersmissen