

SMAAK ALS INSPIRATIEBRON

Meesterkok Angélique Schmeinck ontwikkelde vier *Taste Intermezzo's* voor zakelijke bijeenkomsten, waarbij smaak een middel is om mensen te inspireren. In themapresentaties leidt ze haar publiek 'naar onbekende werelden met verrassende smaken', en zet daarbij aan tot innovatief en creatief denken. In de *Spice-Up-Your-Life Show* bijvoorbeeld worden mensen ingrediënten, emoties smaken en organisaties bereidingen. Deze metaforen geven inzicht in bedrijfsprocessen en kunnen op maat worden ingezet in ieder gewenst thema. Geschikt voor een besloten conferentie tot een megacongres.

De Grote-Schaal-en-Schelpdieren-Show is puur culinair cabaret, waarbij kok Schmeinck op hilarische wijze menselijke eigenschappen toedicht aan haar zwemmende onderdanen. Deze en de Grote-Gewaagde-Groenten-Show zijn ideaal als oppepper tijdens conferenties, symposia, bedrijfspresentaties en introducties. Door een verrassende voorstelling en eetbeleving wordt de kijker op scherp gezet. Tenslotte is er de *Shake-Your-Taste-Jamsessie*, waarbij letterlijk de ultieme bedrijfscocktail wordt samengesteld. Leuk bij aanvang van een diner of feest, als vrolijk inter-

Culinair cabaret als oppepper tijdens zakelijke bijeenkomsten.



FOTO: TASTE TO TASTE

mezzo of afsluiting van een vergadering. Dit culinair theater en cabaret van Taste to Taste ontwikkelde Angélique Schmeinck zelf. Haar ervaring als Meesterkok heeft zij gecombineerd met een opleiding bij het Centrum Ontwikkeling Creatief Denken (COCD).

Taste to Taste, Velp.
www.tastetotaste.nl

INNOVATIEDAGEN

Levens Cooking & Baking Plaza, al ruim zestig jaar leverancier van professionele keukenapparatuur, houdt van 23 tot en met 25 maart de jaarlijkse Food Innovatiedagen in het pand in Gilze. Horecaondernemers maken kennis met de nieuwste ontwikkelingen op het gebied van voedselbereiding van Leventi: ovens, inductiekachels, vaatspoeltechnieken en bakwanden. De jongste telg in de range is Leventi Slim, een kleine combi-steamer.

Verder tonen leveranciers hun nieuwste producten, onder andere Robert van Beckhoven (patisserie), Jan van As (vis), VZN en D'n Waard Sauzen (vlees), Pastridor en Carl Siegert (brood), Lantmännen Unibake (bake off) en Jong Soup (soep). Ook is er volop aandacht voor de Compacte Zone Keuken. Een keukenmodel waarbij met de inzet van weinig ruimte en dito apparatuur en personeel een gevarieerde menukaart kan worden geserveerd. Deze presentatie wordt verzorgd door Imtech. Gastheer op de Food Innovatiedagen is Joop Braakhekke.

Levens Cooking & Baking Systems, Gilze.

Tel. (0161) 45 91 00.

www.levens.tv

LANGER HOUDBAAR DOOR KOUDE PASTEURISATIE

NC Hyperbaric is een specialist op het gebied van *High Pressure Processing* (HPP). Dit is een koude pasteurisatiemethode van voedsel door middel

van hoge waterdruk. De voordelen van deze technologie zijn: verlenging van de houdbaarheid van voedsel of dranken, een gezonder product omdat

chemische toevoegingen niet of nauwelijks nodig zijn en vitamines en smaak blijven behouden. „Deze innovatieve techniek biedt mogelijkheden voor horeca en foodservice”, stelt directeur Mark de Boevere van Promatec Food Ventures. Dit bedrijf in Bladel vertegenwoordigt de apparatuur van het Spaanse NC Hyperbaric in de Benelux.

Volgens De Boevere worden wereldwijd al meer dan 150 foodproducten met HPP (koude pasteu-

risatie) geproduceerd. Bijvoorbeeld rauwe kreeft die los in de schaal zit. Dankzij de hogedrukbehandeling is het taaie membraan tussen de schaal en het vlees gebroken. Hierdoor kan de kok het rauwe en sappige kreeftenvlees in één stuk uit de staart en de scharen halen. Een doorbraak ten opzichte van de ingevroren rauwe kreeften, want tot nu toe moest de kreeft eerst worden gekookt of gestoomd voordat het vlees eruit kon worden gehaald. De firma Biebuyck in het Belgische Ruselede levert dit product aan de horeca.

Het procedé is inmiddels ook al toegepast op foie gras, dat van een houdbaarheid van een paar dagen gaat naar 45 dagen. De foie gras van het merk Martiko is verkrijgbaar in Spanje en Frankrijk. Vers geperst granaatappelsap is met HPP twee tot drie maanden houdbaar. Het is in Nederland leverbaar via Total Fruit.

Promatec Food Ventures, Bladel.

Tel. (0497) 33 00 57.

www.promatecfoodventures.com



FOTO: PROMATEC FOOD VENTURES

Vitamines en smaak van kreeft blijven behouden met koude pasteurisatie.