

T.O.K.

Seizoenskrant voor MEDEWERKERS én ONDERNEMERS!

ZONDAG 21 JUNI T/M
ZONDAG 20 SEPTEMBER 2015



ZOMER 2015

VAN HET HOOFDKANTOOR
**TRENDTOUR
LISSABON** 02

EEN NIEUW SEIZOEN
**SMAKELIJKE
ZOMER** 04

ACTIES UITGELICHT
**EROPUIT!-
WEKEN** 06

LOKAAL
**LOKALE
MARKETING** 08

T.O.K. TROTS OP KWALITARIA
**KWALITARIA
NIEUWVELD** 10

BURGERS MET EEN VERHAAL
**&TOMEATO
BURGER** 11



VAN HET HOOFDKANTOOR



DE TRENDTOUR NAAR LISSABON!

Op 20 april vertrokken we met 47 Kwalitaria ondernemers naar Lissabon in het zonnige Portugal. Het waren 3 dagen waarin we konden proeven van de Portugese gastvrijheid, cultuur en uiteraard de culinaire keuken. Lissabon is een stad met een rijke geschiedenis, kleurrijke straatjes en pleintjes vol tegeltjes. Portugezen zijn erg trots op hun eten en wijn en genieten hier met volle teugen van. Dé plek dus voor een trendtour!

Lissabon barst van de leuke restaurantjes, bistro's en pastelarias. In Portugal zijn de heuse pastelarias een begrip. Deze pastelarias, een soort snackbar, zijn erg populair onder Portugezen en overal te vinden. Portugezen beginnen hun dag vaak bij een pastelaria en eten dan een broodje met een espresso, wat in Portugal erg veel gedronken wordt.

Verder zijn Portugezen echte liefhebbers van zoetigheid. Tot hun specialiteiten horen zeker twee honderd verschillende gebakjes. Typisch voor Lissabon zijn de Pastéis de Belém. Dat zijn heerlijke kleine, zoete pasteitjes, bestrooid met kaneel en poedersuiker. Deze hemelse zoetigheid konden we dan ook niet overslaan!

Markthal Mercado da Ribeira is een verrassende plek in Lissabon. Een food-plaza met zo'n 30 'loketten' waar je bestelt waar je zin in hebt en dat eet aan lange houten tafels. Een leuke plek om allerlei soorten eten eens te proberen. Ook deden we een van de oudste restaurants aan van Lissabon, één van de vele culinaire momenten in de tour.

In zo'n mooie stad met zonnige terrassen en goed gezelschap, kon het niet anders dan een succes worden. Hopelijk zien we jullie weer bij de volgende trendtour!





SAMENWERKING KWALITARIA MET TWEESTERRENCHEF

Deze zomer heeft Kwalitaria een hele bijzondere burger in het seizoensassortiment. De Zomer burger is namelijk gemaakt van tomaat, zonder vlees. De 8Tomeato burger is ontwikkeld door sterrenchef Moshik Roth van 2-sterrenrestaurant 8samhoud places in Amsterdam. Kwalitaria heeft een eigen receptuur met deze bijzondere burger. Helemaal vegetarisch mogen we de Zomer burger niet noemen aangezien de cheddar dierlijk stremsel bevat, maar de burger dient door de uitstraling en smaakbeleving een veel bredere doelgroep. Voor de vestiging die de meeste Zomer burgers verkoopt staat nog een mooi kado te wachten. Lees er alles over op pagina 11.



NIEUWE EMAIL-MODULE

De Kwalitaria nieuwsbrief is een belangrijke tool in de online strategie. De nieuwsbrief is in een nieuw jasje gestoken. In samenwerking met Versplatform Nederland is de module aangepast naar deze tijd met de nieuwe huisstijl en verdere uitbreiding van de mogelijkheden, zodat we nog gericht onze gasten kunnen bereiken met informatie, acties en aanbiedingen. Het verzamelen van email-adressen blijft een belangrijk focuspunt. Inmiddels is onze database gegroeid naar ruim 40.000 e-mail-adressen en blijven we hier in de toekomst nog verder aan werken d.m.v. acties zoals de EROPUIT!-weken.



PSSST, MIS HET NIET... ... HAPPINESS ACADEMY SEPTEMBER 2015



LEARN

Verfris je kennis over gastvrijheid



WIN
Fantastische prijzen
(o.a. reis naar Ibiza, festival kaarten, hotelovernachtingen)



ENJOY

Word jij onze brand ambassador?



choose happiness



EEN NIEUW SEIZOEN

ZONDAG 21 JUNI:
START VAN DE ZOMERCAMPAGNE.
TOT EN MET 20 SEPTEMBER.

EEN SMAKELIJK NIEUW SEIZOEN

Een nieuw seizoen met weer hele leuke acties voor onze gasten! Ook voor mensen die minder vlees willen, maar toch lekker willen eten, hebben we nu een hele bijzondere burger. Verder houden we weer ons prijzenfestival de EROPUIT!-weken met een supercoole hoofdprijs. We krijgen de zomer in ons bol!

Een goede voorbereiding..

.. is het halve werk. Heb je de seizoensproducten zelf al geproefd? Weet je de seizoensproducten goed te verkopen? Twijfelt een gast wat ie moeten nemen? Laat 'm dan kennismaken met de altijd verrassende seizoensproducten. Zorg dat je gasten fan worden van Kwalitaria.

SEIZOENSFLYER

De seizoenfolder met seizoenscouponnen valt rond 29 juni op de mat bij je gasten. In de folder promoten we de EROPUIT!-weken. Bekijk de folder op ffcweb.nl/zomercampagne.



LIKA&TIMO ZOMERPAKKET

Deze zomer hebben we leuke buitenspeeltjes in het pakket. De kosten voor het Lika&Timo pakket (120 boxen en speeltjes) bedragen 99 euro. Extra kidsboxen en speeltjes zijn tegen betaling te bestellen bij Koppen Speelgoed (t: 040-2868279).



SEIZOENSBORDJES

Hang de bordjes op een goed zichtbare plek in de winkel. Bewaar het bordje 'Echt waar. Proef maar.', en hang het er opnieuw onder.



SEIZOENSZUIL

De zuil zorgt voor extra zichtbaarheid van de seizoensproducten. Plaats de zuil op een opvallende plek in je zaak. Je kan variëren met de voor- en achterzijde.



SEIZOENSPOSTERS

Voor elke seizoensproduct is er weer een mooie poster gemaakt. Varieer in het seizoen met de verschillende producten. Dan kan je je gasten lekker verrassen met nieuwe producten. Bestel de posters via ffcweb/kwalitariawinkel/posters/seizoensposters.



WEEKACTIES

WEEK 25 VANAF 21 JUNI FLEXIBEL IN TE ZETTEN

Seizoensproducten

Promoot de lekkere zomerspecialiteiten.

WEEK 26 VANAF 21 JUNI FLEXIBEL IN TE ZETTEN

Seizoensproducten

Promoot de lekkere zomerspecialiteiten.

WEEK 27 29 JUNI

Seizoensflyer

Rond 29 juni wordt de seizoensflyer met couponnen huis-aan-huis verspreid ter promotie van onze seizoensproducten. De couponnen zijn geldig t/m 26 juli.

WEEK 28-33 6 JULI T/M 16 AUGUSTUS

EROPUIT!-weken

Het prijzenfestival gaat weer van start! Onze gasten kunnen 6 weken lang weer de leukste uitjes en andere prijzen winnen.

WEEK 34 VANAF 21 JUNI FLEXIBEL IN TE ZETTEN

Lipton Ice Tea Green zomerdeal

Een heerlijke verfrissende combi met Lipton Ice Tea Green.

WEEK 35 VANAF 21 JUNI FLEXIBEL IN TE ZETTEN

Kwalitaria SqueezeMe! burger

Promoot de lekkere SqueezeMe! burger met ‘doe-het-zelf’ Heinz Tomato Ketchup.

WEEK 36 VANAF 21 JUNI FLEXIBEL IN TE ZETTEN

Friet Samurai

Een heerlijk frietje met een pittige Samurai saus. Gevaarlijk lekker!



ACTIES UITGELICHT

EROPUIT!-WEKEN WEEK 28-33 (6 JULI T/M 16 AUGUSTUS)

Kwalitaria gaat weer van start met de EROPUIT!-weken. Een 6 weken lopend prijzenfestival welke we elk jaar zullen inzetten en waar onze gasten leuke prijzen mee kunnen winnen. De EROPUIT!-weken moeten zorgen voor extra traffic in de zomermaanden, aangezien veel mensen hun vakantie in eigen land vieren. Kwalitaria is dan ook wederom het lekkerste uitje deze zomer! Vorig jaar zijn er zo'n 30.000 codes ingevuld, dus zeker een succes te noemen!

HOE WERKT HET

- Gratis kanskaart bij iedere bestelling (bij elke kassabon)
- Een extra kanskaart bij een actieproduct
- 6 weken kans op de leukste prijzen

Gasten kunnen de unieke code op de kanskaart invullen op Kwalitaria.nl/eropuitweken. Zij zien dan direct of ze gewonnen hebben. Elke kanskaart is tevens een kortingsbon a € 5,- p.p. (max. 4 personen) voor attractiepark Duinrell, een mooi kado voor je gasten!



Kanskaart

Plafondhanger



PRIJZEN

- € 5.000,- vakantiegeld
- Piaggio Scooter t.w.v. € 1.700,-
- Duinrell verblijfsarrangement voor 6 personen
- 3x Weekend Vlaanderen bij Center Parcs
- 10x Entreekaarten attractiepark Duinrell voor 4 personen
- 5000x Magnum Black of Magnum Pink
- 25x Heinz reiskoffer
- Wakeboard clinic met Duncan Zuur
- 12x Entreekaarten Circus Renz voor 2 personen
- 12x Entreekaarten Slagharen voor 2 personen
- 2x Entreekaarten Plopsaland voor 4 personen
- 12x Entreekaarten Madurodam voor 2 personen
- 12x Entreekaarten Dolfinarium voor 2 personen
- 2-sterrendiner 6samhoud restaurant voor 2 personen
- Remia American BBQ pakket
- 2x Beemsterkoe fiets

Wobbler



Posters + countertops



Flessenhanger



ACTIES UITGELICHT



Beachvlaggen

PRIJZEN UITREIKEN IN DE VESTIGING

Waar mogelijk kunnen de winnaars hun prijzen komen ophalen in de vestiging. Voor de grote prijzen kunnen we een pr-moment houden. Mochten er prijzen gevallen zijn in jouw vestiging dan nemen we contact met je op zodat je zelf de prijs kan overhandigen.

-De Magnums Black en Pink (2x 20 stuks) worden via Deli XL uitgeleverd. Bewaar deze dus goed voor de winnaars.



Wegwijspaal

LIPTON ICE TEA GREEN ZOMERDEAL WEEK 25 – VANAF 21 JUNI

Ice Tea is een drankencategorie die nog steeds een flinke groei laat zien en Lipton is veruit de nummer 1 hierin. Om de verkoop van dit populaire drankje bij Kwalitaria te stimuleren hebben we deze zomer dan ook een leuke zomerdeal met Lipton Ice Tea Green en ons Zomer broodje.

PROMOTIEMATERIALEN

Plaats de countertop op de counter en stop de poster in het stoepbord. Zorg dat de actie ook te zien is op je digitale schermen, met name rond de lunch.



Countertop



Countertop

KWALITARIA SQUEEZME! BURGER WEEK 25 – VANAF 21 JUNI

Deze 'doe-het-zelf' burger is helemaal van deze tijd. Gasten kunnen zelf de hoeveelheid saus bepalen met de Heinz SqueezeMe! Tomato Ketchup. We hebben een lekkere receptuur voor de Kwalitaria burger met gefrituurde uiringen. In het pakket is een doos Heinz Tomato Ketchup meegeleverd. Bekijk de receptuur en artikelnummers op ffcweb.nl/recepten.

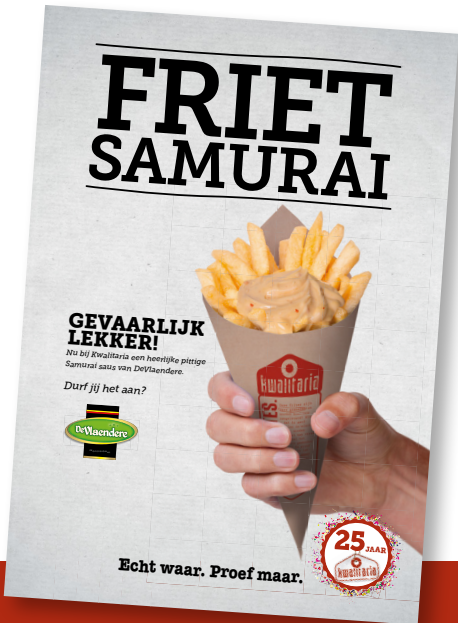
PROMOTIEMATERIALEN

Plaats de countertop op de counter en stop de poster in het stoepbord. Zorg dat de actie ook te zien is op je digitale schermen.

FRIET SAMURAI WEEK 25 – VANAF 21 JUNI

Onze Kwalitaria friet is nu ook verkrijgbaar met een lekker pittige Samurai saus. Promoot de saus met de countertop en poster. Je kan de samuraisaus (DeVlaendere) bestellen bij Deli XL artikelnummer: 015539.

Kijk voor alle informatie op www.ffcweb.nl/zomercampagne



Countertop

LOKALE MARKETING

ONDERNEEM EEN LOKALE ACTIE...

We willen ondernemers aanmoedigen zich te laten zien op lokale evenementen.

Om hierin te ondersteunen investeert FFC in lokale marketing materialen.

Iedere ondernemer kan gebruik maken van de marketing event materialen.

Voor full-franchise ondernemers is 1 lokale actie per jaar inbegrepen in de fee.

SPELREGELS

Bij de event marketing materialen staat de kostprijs vermeld per item. De transportkosten zijn apart vermeld. Voor de kleinere event materialen is het transport optioneel (je kan de materialen zelf halen en brengen). Voor de grotere materialen is het transport verplicht.

Full-franchise ondernemers kunnen éénmaal per jaar kosteloos gebruik maken van event materiaal. Hierin zijn de kosten inbegrepen van het transport en ondersteunende communicatiematerialen zoals een uitdeel folder.

Soft-franchise ondernemers betalen de kostprijs, de transportkosten en optioneel de communicatiematerialen zoals een uitdeel folder.

Soft-franchise ondernemers kunnen vanaf 4 weken voor aanvang van het event de materialen reserveren. Voor full-franchise ondernemers geldt er geen termijn.

Het gebruik van de materialen is op eigen risico. Een vergunning dien je zelf aan te vragen, vraag hiernaar bij de gemeente. Bij de materialen zitten gebruiksaanwijzingen voor goed gebruik. Bij schade geldt een eigen risico van € 250,- per gebeurtenis.

MARKETING MATERIALEN BOEKEN?

Er zijn beperkt marketing materialen beschikbaar. Dus is het zaak om een goede planning te hanteren. De logistiek is uitbesteed aan Toko Fennis, een sales support bedrijf. Je kunt hen bellen om een actie vast te leggen.

TOKO FENNIS

Contactpersoon: Nicky Fennis

☎ 0318 - 43 78 33 (bereikbaar op werkdagen)

✉ info@tokofennis.nl



KWALITARIA PIAGGIO APE

Periode: 1 dag / 1 weekend



SKYDANCERS

Periode: 1 dag / 1 weekend



SPRINGKUSSEN

Periode: 1 dag / 1 weekend



BURGER BAKFIETS

Periode: 1 dag / 1 weekend



KWALITARIA FOODTRUCK

Periode: 1 dag / 1 weekend



WILFRIET

Periode: 1 dag / 1 weekend

SMAAK VAN HET SEIZOEN

PROEF DE ZOMER IN ONZE SEIZOENSPRODUCTEN!

Deze zomer hebben we een wel heel bijzondere burger, ontwikkeld in samenwerking met 2-sterrenkok Moshik. Lees er alles over op pagina 11. Kan de gast moeilijk een keuze maken? Wijs ze op Kwalitaria's zomerspecialiteiten!



ZOMER BROODJE

Ingrediënten

- 1 broodje sandwino Herb bun
- 15 gram bieslookroomkaas
- 10 gram sla gemengd
- 30 gram Brugse beenham (2 plak)
- 10 gram zon gedroogde tomaat
- 1 vel kraftpapier
- 1 Kwalitaria sticker
- 1 Prikker

Bereiding

1. Verwarm het broodje in de oven (4 min. 200C).
2. Snijd het broodje iets boven het midden en smeer de onderzijde met bieslookroomkaas.
4. Verspreid de gemengde sla over de roomkaas en dresseer de plakjes ham er dakpansgewijs op.
5. Als laatste de zon gedroogde tomaatjes en de bovenzijde van het broodje schuin erop, evt vastzetten met prikker.

Presentatie

1. Presenteer het broodje op een bordje met een servetje.

Meenemen

1. Vouw het kraft papier om het broodje.
2. Maak het papier vast met een Kwalitaria sticker.
3. Stop het in een papieren zakje met een servetje.



ZOMER BURGER

Ingrediënten

- 1 gaint burger bol
- 1 8Tomeato Burger 80 gram
- 10 gram burger relish saus
- 10 gram gemengde sla
- 10 gram rode ui
- 2 plak augurk
- 1 plak cheddar smeltkaas
- 1 Kwalitaria hamburgerbakje

Bereiding

1. Bak de 8Tomeato Burger rustig op de bakplaat krokant 2 min. een kant, 2 min. andere kant.
2. Leg de binnenzijden van het broodje even op de bakplaat of door de broiler heen.
3. Leg op de binnenzijde van de onderkant van het broodje de sla en augurk plak en uiringen.
4. De saus kan ook al op de bovenkant van het broodje.
4. Leg de gebakken 8Tomeato Burger met de cheddarkaas op de sla, augurk, ui.
5. Als laatste de bovenkant van het broodje er (schuin) opleggen.

Presentatie

1. Serveer de burger met het kapje schuin zodat je ziet wat je eet. Vastzetten met een prikker.

Meenemen

1. Doe de burger in het daarvoor bestemde Kwalitaria hamburgerbakje.
2. Geef bij de bestelling een servet mee.



ZOMER WRAP

Ingrediënten

- 1 wrap
- 25 gram bieslookroomkaas
- 15 gram gemengde sla
- 10 gram tomaat
- 90 gram tonijnsalade

Bereiding

1. Smeer de wrap in met bieslookroomkaas.
2. Verspreid de sla erover en daarna de tomaat.
3. Verdeel de tonijnsalade over de sla en tomaat.
4. Rol de wrap volgens de vouwinstructies (zie ffcweb.nl/recepten) of rol hem strak op.
5. Snijd de opgerolde wrap schuin middendoor en dresseer hem waar nodig.

Presentatie

1. Rol de gevouwen wrap in het kraftpapier.
2. Snijd de wrap vervolgens schuin doormidden en presenteer het op een bord.

Meenemen

1. Rol de wrap in kraftpapier.



ZOMER MILKSHAKE

- kersen siroop
- milkshake mix
- 1 rietje
- 1 milkshake beker
- 1 deksel t.b.v. milkshake beker

Bereiding

1. Tap de milkshake in een beker.
2. Doe de deksel op de beker.
3. Rietje los meegeven.



ZOMER KROKET

- 1 zomer krokot kip-kerry kokos ananas.

Bereiding

1. Leg de krokot in een frituurmandje.
2. Laat het frituurmandje voorzichtig in het hete (180 graden) frituurvet zakken.
3. Zet de timer op 3 minuten en laat de ontdooide krokot bakken totdat de timer afgaat.
4. Haal het frituurmandje uit het frituurvet en laat het even boven de frituur uitlekken.

Presentatie

1. Leg de krokot in een klein schaalte en plaats deze op een schotel met bestekpochet en serveer deze.

Meenemen

1. A9-L bakje, papieren tas en een servet.



ZOMER IJS

Ingrediënten

- 125 gram softijsmix
- 40 gram kersen op dikke siroop
- 10 gram witte chocolade bloesem
- 1 sundae beker
- 1 deksel bol
- 1 ijslepeltje plastic

Bereiding

1. Tap het softijs in de hiervoor bestemde beker.
2. Schep de kersen bovenop het ijs en strooi de bloesem over de kersen.

Presentatie

1. Serveer het ijsje met een plastic lepeltje.

Meenemen

1. Doe een deksel op het bekertje. Geef een plastic lepeltje en servetje mee.

CHECK FFCWEB

Alle informatie over de zomerproducten kan je vinden op ffcweb. De bereidings- en presentatiewijze exact volgen! Beelden van de producten zijn beschikbaar op ffcweb!

KWALITARIA NIEUWVELD IN HOOGVLIET

Snackcorner Nieuwveld in Hoogvliet is sinds de nazomer van 2013 Kwalitaria. Het nieuws dat ondernemer Patrick Nieuwveld zich aansloot, baarde opzien. Samen met vrouw Linda deed Patrick het twaalf jaar op eigen kracht. Patrick bekleedde daarnaast bestuursfuncties in de horeca. Dus kwam en komt hij vaak aan het woord in de vakpers. "Voor mij geen formule," zei hij dan wel eens. De uitstraling en marketingkracht van Kwalitaria kon hij uiteindelijk niet weerstaan. Dus T.O.K.! Trots op Kwalitaria!

"Reuring in jouw verzorgingsgebied, die moet je nog altijd zelf maken."

Als iemand beseft dat een merk geen tovermiddel is, is het Patrick Nieuwveld wel. Een merk zoals Kwalitaria biedt randvoorwaarden, een solide basis met een professionele uitstraling. Maar reuring in jouw verzorgingsgebied, die moet je nog altijd zelf maken. Dat is Nieuwveld wel toevertrouwd. Steeds opnieuw trekt hij de aandacht. Door tijdens de Week van de Friet bewoners van een verzorgingstehuis te verrassen met patat. Door honderden ijsjes te trakteren aan scholieren. Door op te duiken gekleed in een frietcolbertje. Door een frikandel met hartjes te verkopen op Valentijnsdag. Door zijn friket, kruising tussen een frikandel en een kroket. Door vanuit een tuk tuk onder de naam Bolletjeijs.com ijs te verkopen. Nieuwveld toont dat hij trots is op alles wat hij in zijn Kwalitaria verkoopt. T.O.K.!

"Ik had altijd bedenkingen tegen formulehuizen."

Dus toch Kwalitaria!?

Vaak discussieerde Patrick als ondernemer en bestuurder met mensen van Kwalitaria's formulehuis FFC. Ja, hij had altijd bedenkingen tegen de formulehuizen. Blijft er niks aan de strijkstok hangen? vroeg hij dan. Uiteindelijk liet hij zich overtuigen dat een formule als Kwalitaria een win-win-situatie is. "De prachtige marketing van Kwalitaria. De seizoensproducten. Dat kun je als ondernemer alleen niet. Daar heb je een specialist voor nodig." T.O.K.!

Maar de vent maakt toch de tent!?

"Ja, dat is mijn motto en dat is altijd mijn motto geweest. Dat geldt nog steeds. Uiteindelijk moet je het als ondernemer, of je nu franchisenemer bent of niet, altijd zelf doen. Je bent de lokale held in jouw eigen verzorgingsgebied. Gasten willen mij en Linda in de zaak zien." Als de vent-van-de-tent verzint Patrick steeds weer wat nieuws om de aandacht te vestigen op zijn Kwalitaria. Zo houdt hij Kwalitaria Nieuwveld top-of-mind in Hoogvliet. T.O.K.!



Kwalitaria Nieuwveld kreeg geen vergunning om een ijsalon te starten. Dus verkopen Patrick en Linda nu ijs vanuit een speciaal voor hen gebouwde tuk tuk.

Vakmanschap op niveau!

Patrick Nieuwveld is een frituurvakman in hart en nieren. Hij slurpt kennis op. Zo deed hij in het verleden zelf de nodige onderzoeken naar frituren. Hoe houdt de friet zich onder verschillende condities? Wat is het verschil tussen de professionele frituurder en de thuisfrituurder? Nieuwveld wil het weten. Het vakmanschap dat past bij een professionele organisatie als Kwalitaria. T.O.K.!

Trots op het vak!

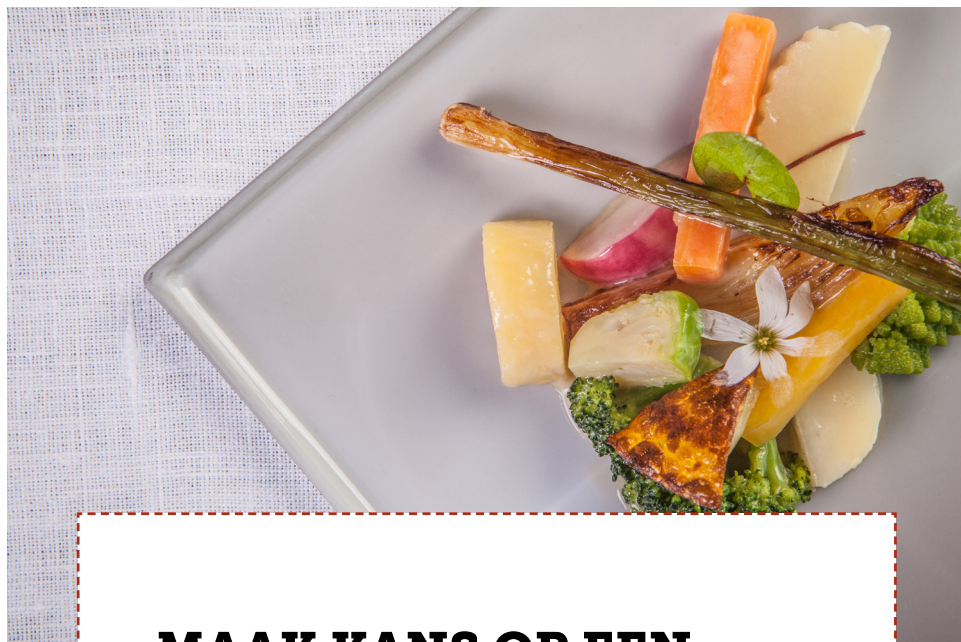
Ja, Nieuwveld mag je gerust een ambassadeur voor het frituurvak noemen. Twee jaar geleden beende hij boos weg uit een TV-uitzending van BNN. Het stond hem niet aan hoe de branche daar neergezet werd. Daarentegen toog hij naar Hilversum om presentatoren van Radio 5 te vergasten op bovenbeste friet. Reuring! Promotie! Nieuwveld gaat voor zijn vak, gaat voor Kwalitaria. Elke dag moet je met je medewerkers de bestmogelijke prestatie leveren. Zo werd Kwalitaria Nieuwveld ooit derde en nog eens vierde in de Cafetaria Top 100 én twee maal 'beste kleine cafetaria' van heel Nederland! T.O.K.!

BURGERS MET EEN VERHAAL



ONGEWOON LEKKER

Het 'ongewone' van de &Tomeato Burger zit 'm in de bijzondere beleving: het smaakt en ziet er 'gewoon' uit als een hamburger, maar is 'ongewoon' omdat vlees is vervangen door groente. De &Tomeato Burger geeft dus de beleving van een echte burger, maar is een gezonder en duurzamer alternatief voor producten van dierlijke oorsprong. Een verantwoorde keuze, met alleen natuurlijke toevoegingen voor smaak, kleur en houdbaarheid, en met maximaal behoud van smaak en kwaliteit. Voor mensen die eens wat anders willen proberen of kiezen voor een 'dagje zonder vlees'. En dat de &Tomeato Burger lekker is, spreekt voor zich: ongewoon lekker dus!



MAAK KANS OP EEN 2-STERRENDINER

We willen deze bijzondere samenwerking graag belonen! Daarom krijgt de ondernemer die tijdens de zomercampagne de meeste &Tomeato Zomer burgers verkoopt, een volledig verzorgd 4-gangen chefs menu voor 2 personen aangeboden bij &samhoud places restaurant in Amsterdam! Inclusief een bijpassend wijnarrangement, champagne aperitief, en koffie of thee na met friandises. www.samhoudplaces.com

&TOMEATO BURGER

Kwalitaria heeft een bijzondere burger toegevoegd aan de seizoenscampagne: de &Tomeato Burger (spreekt uit als 'too-mie-too'). De &Tomeato is bedacht door sterrenchef Moshik Roth. In zijn 2-sterren restaurant &samhoud places in Amsterdam creëerde hij een eerbetoon aan de klassieke Amerikaanse burger, maar dan hoofdzakelijk gemaakt van tomaat, en zonder vlees. De &Tomeato werd zo populair in het restaurant, dat besloten werd de burger onder het merk &samhoud food naar de massa te brengen. En deze zomer dus verkrijgbaar bij Kwalitaria als Zomer burger!

*De wereld een beetje mooier maken.
Als tweesterrenchef doe ik dat met smaak.
En geef ik traditionele gerechten een twist.
Ik ben een fan van de burger en fanatiek in
de keuken. Net zo lang experimenteren om
de perfecte burger te bouwen. Van tomaat.
En dat is gelukt.*

*Vers voor jou gemaakt,
Moshik*



Moshik Roth

SPECIALE OPBOUW VOOR KWALITARIA

De 'originale' &Tomeato Burger wordt opgebouwd met een traditioneel sesam burger broodje. Speciaal voor Kwalitaria is een aangepaste receptuur gemaakt met een biologische burgerbol, om het gerecht nog beter aan te laten sluiten bij de seizoenscampagne. Met de &Tomeato Burger richten we ons op 74% van Nederland die vaker een dagje zonder vlees kiest (de 'flexitariër') en bewuster nadenkt over eten. De &Tomeato Burger is ook geschikt voor vegetariërs, maar dan zonder de cheddar aangezien die dierlijk stremsel bevat. De burger bedient door zijn uitstraling en de smaakbeleving ook een veel bredere doelgroep dan alleen vegetariërs.

OVER &SAMHOUD FOOD

&samhoud produceert vanuit het merk &samhoud food ongewoon lekkere producten - gebaseerd op recepturen van sterrenchef Moshik - die via Retail en food service bedrijven bereikbaar worden voor de massa. 2-Michelin sterrenrestaurant &samhoud places in Amsterdam is de proeftuin voor alle voedselinnovaties. De blauwe bal en het &-teken in het merk staan voor het bouwen aan een betere toekomst. Kwalitaria en &samhoud food dragen met de &Tomeato Burger bij aan de maatschappij door verantwoorde en duurzamere producten een aantrekkelijke en voor de hand liggende optie te maken voor een breed publiek. Voor meer informatie: www.samhoudfood.com

HET &-TEKEN

In ons merk komt 'together we build a brighter future' (samen bouwen we aan een betere toekomst) tot uitdrukking in het &-teken, dat niet alleen staat voor verbinding tussen mensen, maar dat mensen ook uitnodigt om hun naam voor die van het &-teken te zetten. Zoals bij Kwalitaria &samhoud food.



DE SMAAK VAN...

UBEL ZUIDERVELD

Je kunt zeggen dat hij bijna vanaf het ontstaan meeloopt bij Kwalitaria. Want als horecajournalist volgt Ubel Zuiderveld de cafetariasector en Kwalitaria op de voet. Ook schrijft hij voor Ikook. Een bijzondere aflevering van De smaak van.... deze keer. Geen jeugdige medewerker van één van de filialen. Maar een 52-jarige foodservicewatcher, door TV-kok Pierre Wind omschreven als ‘wandelende snackencyclopedie’.

Geboren Groninger Zuiderveld is bijna 25 jaar horecajournalist of, zoals hij zelf noemt, foodservicewatcher. “Mijn eerste stuk schreef ik in 1991 voor Snackkoerier. Ging over frietkramen in de havens. Ik was toen journalist in Rotterdam,” zegt Zuiderveld. Sindsdien sprak hij voor vakbladen honderden cafetariahouders en andere horecaondernemers en schreef hij de nodige boeken. Zijn laatste boek het Nationaal Snack Handboek verscheen eind vorig jaar. Het is een naslagwerk met alle frituursnacks en frituurtermen. Zuiderveld duikt regelmatig als deskundige op in de media. Het Algemeen Dagblad publiceerde kortgeleden een paginagroot interview over zijn kennis van en liefde voor friet.



Ubel Zuiderveld met zijn laatste boek ‘Nationaal Snack Handboek’.

WAT IS DE SMAAK VAN UBEL ZUIDERVELD?

Muziek?

“Ik houd van mierzoet en muziek met een ruig randje. Aan de ene kant stemmen als Kurt Cobain van Nirvana en Bob Dylan. Aan de andere kant bijvoorbeeld De Stilte Valt Zo Hard van Van Dik Hout. Alles wat daar tussenin zit, boeit me minder. Ik heb veel over muziek geschreven. Ik was een tijdje eigenaar van muzikantenblad Music Maker. Mocht ik Ron Wood van de Rolling Stones en Marco Borsato interviewen.”

Sport?

“Ik heb niet het meest soepele lijf van Nederland. Voetballen kan ik niet, maar heb ik wel gedaan. Ik zat lang op een sportschool, maar verveelde me eerlijk gezegd dood. Binnenkort ga ik toch weer, vechten tegen de overvloedige kilo’s. Ik kijk graag naar schaatsen en voetbal. Ik was er bij toen mijn cluppie FC Groningen de KNVB-beker won. Hoewel ik nu in de Achterhoek woon, heb ik meteen een seizoenskaart gekocht.”

Uitgaan?

“Ik kom veel in de horeca, vooral bij cafetaria’s en toprestaurants, maar dat is bijna altijd voor mijn werk. Uitgaan komt er te zelden van. Wel ben ik gek op terrassen.”

Film en televisie?

“Britse en Scandinavische crimi’s, belangrijke voetbalwedstrijden en schaatsen in de winter. En De Wereld Draait Door. Dat vind ik geloof ik het beste TV-programma ooit. De variatie tussen politiek, wetenschap, muziek en andere onderwerpen, en die geinige video’s en Lucky TV, vind ik geweldig. Ik kijk trouwens weinig You Tube.”

Vakantie?

“Vroeger moest en zou ik naar het buitenland. Ik ben in zo’n beetje alle Europese landen geweest. Nu vind ik dichtbij ook goed. Vorig jaar was ik in Zuid-Limburg. Geweldig gastvrije mensen. Mijn mooiste reis was met een huurauto over de Highway 1 tussen Los Angeles en Santa Cruz.”

Wat eet je graag?

“Ik lust bijna alles behalve snijbonen. Spruitjes en boerenkool zijn mijn favoriete Nederlandse kost. Ik vind de Italiaanse keuken fantastisch. Als ik kook, is het vaak Italiaans.”

Smakelijk genieten bij Kwalitaria?

“Ik woon in het uiterste puntje van de Achterhoek. Bij mij in het dorp zit geen Kwalitaria. Vroeger wel, een van de eersten zelfs. In Houten heb ik een keer de Blaarkopburger gegeten. Vond ik geweldig. Tot mijn schande moet ik zeggen dat ik de nieuwe friet van Kwalitaria nooit heb geproefd. Frituur ik thuis, dan koop ik altijd Oma’s Smulfriet. Ik heb begrepen dat de Kwalitaria-friet daar op lijkt toch?”

De smaak van de zomer?

“Tja, toch weer de Italiaanse smaken. Als je een pasta eet met kruiden, olijven en tomaten, voelt het zelfs in de zon achter in de tuin alsof je in Italië zit. Maar als het mooi weer is, wil je ook vaak even lekker-makkelijk. Dus haal ik in de zomer vaker friet of pizza.”