

# HORECATEL 2012 – Prix de l’Innovation

## Nominés – Catégorie NON FOOD

### **D’Lis Food - 5f24**

#### Produit : MyPastabar.com

Nouvelle plateforme internet et un lieu de rencontre virtuel pour des bars à pâtes ou autres établissements offrant des pâtes. Chaque établissement recevra une page web gratuite avec toute information utile à l’attention des clients. Cette page web jouera sans aucun doute un rôle important dans des activités de publicité et de promotion de l’établissement en question. L’enregistrement à MyPastabar est totalement gratuite.

**Contact** : Monsieur Jan Coninx - +32 (0) 13/35.10.09 - [jan.coninx@dlistfood.com](mailto:jan.coninx@dlistfood.com)

### **DUNI BENELUX B.V. - 5e17**

#### Produit : EVOLIN

Brève description : nouveau nappage révolutionnaire, disponible en plusieurs coloris et dimensions. Combinez le look et le toucher du tissu véritable avec la facilité d’usage des produits à usage unique !

En quoi est-ce une “innovation” : Offre plus de flexibilité et une meilleure maîtrise des coûts.

**Contact** : Mijnheer Rudy Lemmens - +31 (0) 76.543.23.00 - [rudy.lemmens@duni.com](mailto:rudy.lemmens@duni.com)

### **ROUMEZ- Le Roi de la fraise - 1e11**

#### Produit : B-CREAM

Brève description : Toute nouvelle machine pour fabriquer la crème glacée.

Multifonctions, elle remplace la machine à glace soft (pour servir le client en direct) et la turbine également (mise en bac pour la vente via comptoir à glace)

- La forme : visuel par rapport à une turbine classique et donc très vendeur
- Le poids : environ 3 fois plus léger
- Le prix : environ 5 fois moins cher
- Le multifonctions selon les positions : turbine, machine à glace soft, machine à granita, machine à crèmeux

**Contact** : Monsieur David Roumez - +32 (0) 80/39.93.64 -  
leroidelafraise@hotmail.com

### **SABEMAF-SECHEHAYE - 4ab3**

Produit : Flexi Chef de MKN

Brève description : Nouvel appareil multifonctions, concept révolutionnaire: nettoyage automatique, cuisson ultra rapide, à moindre consommation pour une meilleure gestion des coûts.

En quoi est-ce une "innovation" :

Nettoyage automatique d'une sauteuse à pression par système d'eau sans produits de nettoyage.

**Contact** : Monsieur Manu Rubbens - +32 (0) 10/47.12.12 - m.rubbens@sabsech.be

### **Step4Media - 3a12**

Produit : TelemediaVision

Panneaux menus numériques, interactifs et électroniques, gérés par notre logiciel maison. Facilement adaptables grâce à une application web. Ce système est idéal pour tous les établissements horeca.

**Contact** : Madame Nicky Tierenteyn - +32 (0) 11/23.08.40 - [nicky@step4media.com](mailto:nicky@step4media.com)

### **CD CONSTRUCTS - 4f21**

Produit : Synergy Grill

Grill pouvant atteindre une température de 500°C en un laps de temps très court (minimum 2 fois moins de temps qu'un grill ordinaire). Résultat : coût énergétique moindre et efficience. Mode de cuisson sain et plus respectueux de l'environnement.

**Contact** : Mijnheer Dominiek Castelein - +32 (0) 51/22.31.31 - [cd@cdconstructs.be](mailto:cd@cdconstructs.be)

### **ALPINO CANOPY - 4d10**

Produit : Star Tunnel

Sas couvert permettant la liaison entre deux abris extérieurs et la combinaison entre plusieurs stars afin d'agrandir la surface de réception. Ce produit ouvre de nouvelles perspectives à un produit existant, notamment grâce à ses possibilités multiples et son design innovant.

**Contact** : Monsieur Hugo Somers - +32 (0) 55/23.24.20 - [hugo@alpino.be](mailto:hugo@alpino.be)

## **BINI SOLUTION - 5a18**

### Produit: Coupe-pains

Il permet de couper tous types de pain : baguettes, ciabattas, sandwiches, piccolos... Il est sûr, propre et vous offre un gain de temps considérable !

**Contact** : Madame Inge Van Calster - +32 (0) 54/50.10.01 - [info@bini-solution.com](mailto:info@bini-solution.com)

## **WMC S.P.R.L. - 5cd9**

### Produit : Table SelfBar Moneycard

Table all-in-one comprenant refroidisseur, bouteille de CO2, fût de 50cl, fût d'évacuation, carte de crédit interne à l'établissement. Permet aux clients de se servir eux-mêmes grâce à la Moneycard. Pour le professionnel, ce système permet de libérer le bar et de rendre le service plus rapide.

Systèmes de dosage, comptage de boissons, gestion de caisse, comptoir selfbar,...

### Produit : Système de débitmètre

Système de comptage de boissons en fût, adaptable sur n'importe quelle pompe. Ce produit a l'avantage de responsabiliser le personnel quant au gaspillage et aux oublis de pointage.

**Contact** : Monsieur Alain De Waele - +32 (0) 485/75.75.38 - [wmc@live.be](mailto:wmc@live.be)

## **ROBOT-COUBE - 4de7**

### Produit : Centrifugeuse J100 Ultra

Brève description : Spécial usage intensif. Forme unique de la goulotte automatique pour une alimentation en continu. Goulotte automatique d'une circonférence de 79 mm permettant l'introduction des fruits et légumes sans utilisation du poussoir. Moteur ultra-puissant de 1000 watts et système de ventilation très performant autorisant une production en continu.

En quoi est-ce une innovation ?

- Goulotte automatique de 79 mm de circonférence permettant l'introduction des fruits et légumes sans utilisation du poussoir
- Trénié d'évacuation assurant un traitement des résidus directement dans une poubelle sous plan de travail.
- Hauteur de machine permettant de positionner une cuve Blender sous le bec verseur.

**Contact** : Monsieur Dominique Dufour - +32 (0) 71/59.32.62 - [d.dufour@robot-coupe.be](mailto:d.dufour@robot-coupe.be)

## VAMIX - 2ab2

### Nom du produit : Plantez un arbre avec Vandemoortele !

Action destinée à 2 groupes cibles : les établissements horeca d'une part et les consommateurs d'autre part. A l'achat de mayonnaise VDM (10L), les participants contribuent à la plantation d'un arbre. Les participants contribuent à la préservation de l'environnement tout en garantissant l'avenir des établissements horeca.

**Contact** : Mevrouw Ilse Hindryckx - +32 (0) 9/240.17.56 - [ilse.hindryckx@vandemoortele.com](mailto:ilse.hindryckx@vandemoortele.com)