

De thuisblijvers hadden weer eens ongelijk

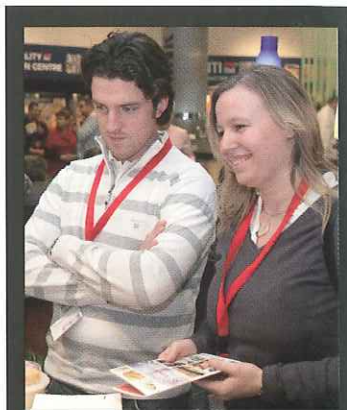
“Je moet er even op gewezen worden”

Op maandag 15 maart was de tweede Nationale Lunchroomdag in de Levens Cooking & Baking Plaza in Gilze. Lunchroomhouders konden nieuwe producten proeven, presentaties bijwonen en ervaringen uitwisselen. De foto's liegen er niet om: het was een zeer geslaagde dag.

Sanny Visser



Cora van Mora:
“Ik ben een heel krokant type.”



Michael Prestifilippo van Panino di Pino: “De presentatie was voor ons erg verfrissend. Het zijn vaak maar minuscule verbeterpunten, maar je moet er wel even aan denken.”



Serap Yazici van de Lochemse Croissanterie-IJssalon:
Wij gaan vandaag veel proeven en inspiratie opdoen.”

Nicole Buiting, Zeddarn:

“Naar aanleiding van de informatie van Mark Tamsma over upselling in de horeca, zijn wij extra gaan nadenken. Blijkbaar is een kop koffie en een broodje niet genoeg. Heel vanzelfsprekend, maar je moet het even gehoord hebben. Elke lunchroomhouder wilt n t dat beetje extra bieden voor zijn gasten.”

Margriet Kneefel uit Eersel: "Ik vond vooral de tips om kritisch naar je menukaart te kijken erg nuttig. Daar ga ik zeker iets mee doen."



Niet geweest? Dit heeft u gemist!

- De trends van de komende jaren voor uw branche
- Hoe maak ik de perfecte cappuccino?
- Tips om meer omzet te halen uit uw menukaart
- De nieuwste soepen van Unilever Foodsolutions
- Antwoord op de vraag: wel of niet aansluiten bij een formule?
- Een goodiebox vol lekkere dingen en een inspirerend receptenboekje
- De nieuwste broodjes: wat dacht u van Vikingbrood?
- Ervaringen uitwisselen met collega-lunchroomhouders
- Nieuwe belegsoorten en spannende combinaties



Simone Grosfeld uit Utrecht: "Omdat wij binnenkort een nieuwe zaak gaan openen, zijn we vandaag hierheen gekomen. Gelukkig werden we bevestigd in onze ideeën over trends. Ik denk dat we op de goede weg zitten. Wij gaan zeker met een schouderklopje naar huis."



Marc Eveleens van TICA Aalsmeer: "Naar aanleiding van de presentatie gaan we ons broodje beenham misschien wel herzien. Dit is volgens Mark Tamsma een slaper. Wel een hoge marge, maar hij verkoopt slecht."



De Nationale Lunchroomdag werd mede mogelijk gemaakt door:

- Ad van Geloven
- Leventi
- Unilever Foodsolutions
- Pastridor
- Zwanenberg
- Laurentis
- Fano Fine Food
- Horeca Flex Bureau



Alle presentaties die tijdens de Nationale Lunchroomdag zijn gehouden, kunt u downloaden via www.lunchroom.nl.