

# Vero Caffè

Meer dan koffie

*Bien plus qu'un simple café*

Sommigen lezen de allure van een horecazaak af van het kopje koffie dat ze er geserveerd krijgen.

*Certains jugent le style d'un établissement horeca suivant la tasse de café qui leur est servie.*



“De juiste koffie opgediend krijgen in een stijlvol setje in een harmonieuze verhouding van koekje tot suikertje, vertelt veel over de klasse van de zaak”, zegt Chantal Philtjens van Interfrost. Deze koffiewetenschap zette Interfrost er toe aan om onder het blazoen ‘Vero Caffè’ een nieuw koffieconcept leven in te blazen. Bevoorrechte doelgroepen zijn brasseries, restaurants en hotels die klasse in hun vaandel voeren. “Interfrost Foodservice telt momenteel in ons land om en bij de 15.000 van deze horeca professionals, wat een realistische slaagkans van het nieuwe project inhoudt”, aldus general manager Chantal Philtjens.

Interfrost Foodservice is de grootste aankoopvereniging van België en Luxemburg voor de horeca. Ze groepeert een twintigtal belangrijke groothandels in hoog gepositioneerde producten in de voeding (vers, diepvries, droge voeding) en de non-foodsector. Drink- en eetgelegenheden die hun gasten een stijlvolle en lekkere kop koffie weten aan te bieden, hebben een stapje voor op hun concurrenten.

*« Se voir servir son café préféré sur un plateau élégant où tout est en harmonie – du biscuit au sucre – en dit long sur le standing de l'établissement », déclare Chantal Philtjens d'Interfrost. Cette science du café a incité Interfrost à donner naissance à un nouveau concept de café, sous le blason « Vero Caffè ». Les groupes cibles privilégiés sont les brasseries, restaurants et hôtels pour qui le raffinement est une tradition ancrée. « Actuellement, Interfrost Foodservice compte environ 15 000 de ces professionnels de l'horeca dans notre pays, ce qui implique une chance de réussite réaliste pour le nouveau projet », explique Chantal Philtjens, general manager.*

*Interfrost Foodservice est le plus grand groupement d'achats pour le secteur horeca de Belgique et du Luxembourg. Il rassemble une vingtaine des plus importants grossistes de produits haut de gamme des secteurs de l'alimentation (aliments frais, congelés, secs) et du non-food. Les lieux de restauration et les débits de boissons qui ont à cœur de proposer à leurs hôtes une élégante tasse de savoureux café ont une longueur d'avance par rapport*



Het koffieverbruik wint de laatste jaren opvallend aan belang. De trend van een verfijnde koffiecultuur zet zich tot in het thuisgebruik door.

Interfrost Foodservice speelt in op die positieve koffie-evolutie. In nauwe samenwerking met de specialisten van Beyers Koffie, lid van de Kimbo groep, ontwikkelde Interfrost een eigen en bijzondere 'Special Blend' uit koffiebonen van de allerbeste herkomst. Dit eigen koffieconcept van Interfrost is sinds enkele weken op de markt als hoogwaardige kwaliteitsblend 'Vero Caffè', exclusief voorbehouden voor het Interfrost Foodservice cliënteel. Met dit nieuwe concept legt Interfrost Foodservice niet alleen de klemtoon op de smaakbeleving maar ook op het esthetische aspect. Daartoe stelt ze een harmonieus en exclusief koffieservies in een trendy kleurenpalet ter beschikking. Tot het assortiment behoren kopjes, koffielepeltjes, suikerklontjes en zoetstof, koffieroomcups en koekjes in een warme driekleurenmix. Het spreekt vanzelf dat Interfrost Foodservice, in samenwerking met de barista's (koffiebereiders) van Beyers Koffie, zich graag voor koffie-training en opleiding ter beschikking houdt.

*à la concurrence. Ces dernières années, la consommation de café enregistre un intérêt marqué. La tendance d'une culture café raffinée s'élargit au cercle familial.*

*Interfrost Foodservice répond à la dynamique positive que connaît le café. En étroite collaboration avec les spécialistes de Beyers Koffie, membre du groupe Kimbo, Interfrost a mis au point son propre mélange unique « Special blend » de grains de café de la meilleure origine. Ce concept café propre à Interfrost est depuis quelques semaines disponible sur le marché en qualité de mélange de café de haute qualité « Vero Caffè », à l'intention exclusive de la clientèle Interfrost Foodservice. Avec ce nouveau concept, Interfrost Foodservice met l'accent non seulement sur la dégustation, mais également sur l'esthétisme. Dans ce but, l'entreprise met à disposition un harmonieux service à café exclusif dans une palette de couleurs à la mode. L'assortiment comprend des tasses, des cuillers à café, des morceaux de sucre et un édulcorant, des capsules de lait et des biscuits dans un mélange de trois coloris chauds. Il va de soi qu'Interfrost Foodservice se tient à disposition, en collaboration avec les baristas (préparateurs de café) de Beyers Koffie, pour des formations café.*

■ E.J.

#### Info

[www.interfrost.be](http://www.interfrost.be)

## LAAT UW GEBRUIKTE OLIËN EN VETTEN NIET RONDSPOKEN.



Lees op [www.valorfrit.be](http://www.valorfrit.be) hoe u als professionele gebruiker best in orde blijft met de milieuwetgeving.

**Valorfrit**

Lekker frituren. Nuttig recycleren.  
[www.valorfrit.be](http://www.valorfrit.be)

Valorfrit is een initiatief van de producenten, invoerders en verdelers van frituuroliën en -vetten.  
Tel. 02/456 84 51 • [info@valorfrit.be](mailto:info@valorfrit.be)