



Cash & Carry Belgium

PERSBERICHT

## METRO MAAKT EEN AFSPRAAK MET DE NIEUWE GASTRONOMISCHE TRENDS TIJDENS HORECA EXPO

### EEN TOTAALERVARING TIJDENS HORECA EXPO

Wommelgem, 21 November 2016 – Tot en met 24 november strijkt de culinaire hoogmis Horeca Expo opnieuw neer in Gent. Op dit jaarlijkse culi-event voor horeca professionals ontbreekt ook METRO niet. De bezoeker zal dus niet alleen kennismaken met een greep uit het METRO-aanbod, maar zal er ook de nieuwe gastronomische trends kunnen ontdekken.

Van zondag 20 tot en met donderdag 24 november vindt Horeca Expo plaats, de jaarlijkse hoogdagen voor horecaprofessionals en -liefhebbers. METRO heeft er, naast zo'n 650 andere exposanten, een uitgebreide stand waar de bezoeker kan kennismaken met het verse METRO-aanbod. Naast de versmarkt kan je er ook vertoeven in de wijnbar met persoonlijk advies van de METRO-sommeliers, een gerechtje proeven uit de demo-keuken, een koffie drinken in de koffiebar of genieten van een mocktail, aangepast aan de gerechtjes.

#### Met partners, met topchefs

Bezoekers van de METRO-stand kunnen zoals ieder jaar genieten van gerechtjes van de hand van enkele topchefs. Dit jaar ontwikkelden niemand minder dan Ken Verschueren (De Tuinkamer) en Gilles Joye (Marcus) de recepten die ter plaatse door het team van Hof te Rhode worden klaargemaakt in de demo-keuken. De twee chefs geven graag een woordje uitleg bij de samenstelling van en de gebruikte technieken voor de verschillende gerechten. Het dessert werd dan weer ontworpen door de peetvader van de moleculaire patisserie, Roger van Damme.

#### Nieuwe trends in de keuken

In de professionele keuken is het belangrijk te blijven evolueren. METRO zoomt graag in op drie niet te negeren trends.

1. Met de **mocktailbar** biedt METRO een antwoord op de steeds groter wordende vraag om aangepaste alcoholvrije dranken bij de maaltijd aan te bieden binnen de horeca. Er worden aangepaste mocktails voorzien bij de gerechtjes van onze twee demo-topchefs.
2. De tweede trend waar METRO tijdens de expo dieper op in zal gaan is de **fermentatie** van verse voeding. Deze oeroude bewaartechniek is weer helemaal hip. Yvan Janssens, chef van restaurant Condacum, zal vandaag

enkele tips en tricks delen aan de hand van een ruime selectie groenten in maar liefst 120 weckpotten.

3. Ten slotte verhoogt METRO de standaard van versheid van producten. In de laatste nieuwe METRO in Antwerpen werd een **hoogtechnologische winkeltuin** geïnstalleerd. In deze serre zal een gevarieerd aanbod aan verse kruiden rechtstreeks in de winkel geteeld en verdeeld worden. Dankzij een **virtual reality-bril** waan je je in de nieuwe winkel en kan je de serre al eens bekijken. Met deze zogenaamde *instore farming* garandeert METRO haar klanten 100% verse en pesticidevrije kruiden. METRO demonstreert dit op de stand zelf aan de hand van een 'experience shelf'. Je kunt het verschil dus proeven!

Je kan METRO terugvinden op Horeca Expo tot en met 24 november in hal 8, stand 8329.

Voor meer persinformatie en/of beeldmateriaal, contacteer de woordvoerder: Julie Stordiau - 03 328 90 07 - <a href="mailto:julie.stordiau@metro.be">julie.stordiau@metro.be</a>
--

#### Over METRO

Het succesverhaal van METRO Cash & Carry begon in 1964 met de opening van de eerste zelfbedieningsgroothandel in Duitsland. Sinds 2003 zijn er ook METRO-winkels in België en de toegang hiervan is exclusief voorbehouden voor horeca-professionals. METRO telt momenteel tien winkels: in Hasselt, Wevelgem, Brussel, Luik, Evergem, Sint-Katelijne-Waver, Vorst, Namen en in Antwerpen met twee winkels. Voor meer informatie, surf naar [www.metro.be](http://www.metro.be).