



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL



**Inspiratie en 'anders denken'**  
**Trendtour Rotterdam**  
**vrijdag 13 juni 2014**



## PROGRAMMA

09.30 uur	Verzamelen bij <b>Nhow Hotel</b> Welkom en korte toelichting door Vincent Taapken
10.30 uur	Wandelen
11.00 uur	<b>Fenix Food Factory</b> Korte toelichting door Tsjomme Zijlstra
11.30 uur	<b>Katendrecht pleintje</b> met o.a.: De Matroos en het Meisje, Kopi Soesoe en Winkelcafé De Zeeuwse Meisjes
12.00 uur	<b>C.E.O. de Baas</b> Toelichting door Sharon Kars
12.30 uur	Wandelen
13.00 uur	<b>SS Rotterdam</b> Lunch en rondleiding door Ton Wesselink



14.30 uur

14.45 uur

15.15 uur

15.30 uur

16.00 uur

16.30 uur

Watertaxi

**Wereldmuseum**

Korte toelichting door Stanley Bremer

Wandelen

**Westelijk Handelsterrein & Schmidt Zeevis**

Wandelen

Sluiting met Borrel bij **Hotel New York**



## DEELNEMERS

AAG

d=Consulting

FCSI Nederland

François Hospitality Services

Grontmij Nederland

Hakvoort Professional Zeeland

Hoshizaki Europe

Hoshizaki Europe

JRM Food & Facilities

JRM Food & Facilities

Kloosterhuis Adviseurs

Konrada Food & Facilities

Küppersbusch Grootkeuken

Remko van der Graaff

Ruben Alosery

Elonique Dalhuisen

Anton François

Stevan Kriele

Marcel de Roos

Gilles van der Kuil

Paul de Jong

Rob Janssen

Niels Masselink

Gérard Wolbert

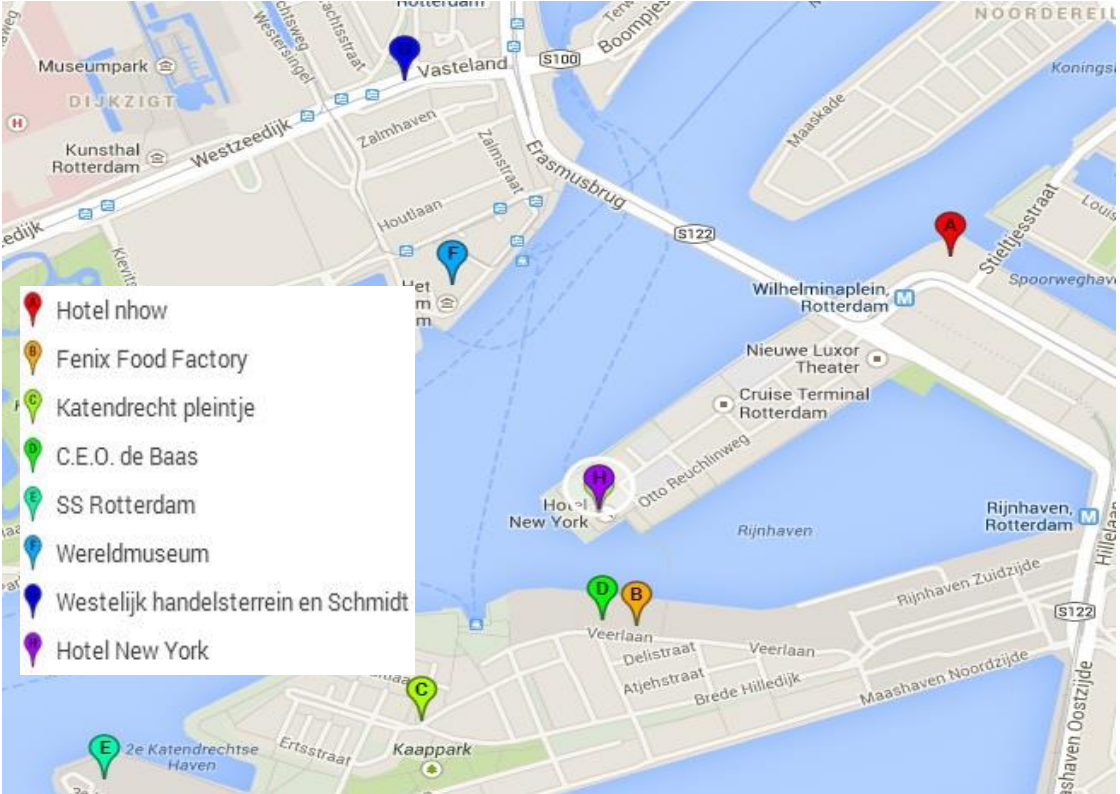
Wilfred Schipperen









Yvo Berendsen



Meiko Nederland  
Meyer Advies & Management  
Newman University (FCSI Engeland)  
Newman University (FCSI Engeland)  
Panache Consultancy (FCSI Engeland)  
Starsdesign  
Steijnbers Organisatieontwikkelaars  
Temp-rite  
Vianen Kitchen Ventilation  
Winterhalter

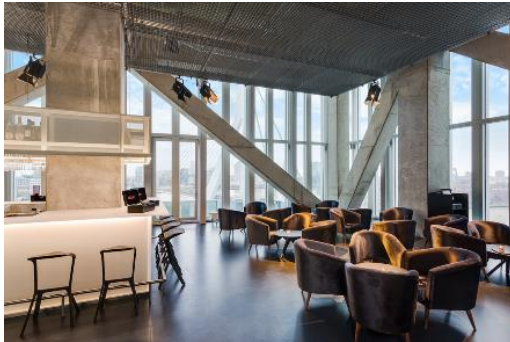
Oscar Dusschooten  
Stef Meyer  
Josh Bodfield  
Nigel Albert  
Henry Hulme  
Gerben van der Molen  
Roel Venninckx  
Luc Zwaanenberg  
Bart Jasperse  
Bart Lemstra



-  Hotel nhow
-  Fenix Food Factory
-  Katendrecht pleintje
-  C.E.O. de Baas
-  SS Rotterdam
-  Wereldmuseum
-  Westelijk handelsterrein en Schmidt
-  Hotel New York

## Nhow Hotel

Wilhelminakade 37 Rotterdam | [www.nhow-rotterdam.com](http://www.nhow-rotterdam.com)



Nhow Rotterdam is het 3<sup>e</sup> Nhow hotel in de wereld. Een bijzonder 4-sterren lifestyle hotel, zoals alleen Berlijn en Milaan dat kennen. Elke vestiging heeft een eigen thema en voor Nhow Rotterdam is dat, hoe kan het ook anders, 'Kunst & Architectuur'. Nhow Rotterdam heeft 278 kamers en congresruimtes, volledig ingericht volgens de laatste trends op het gebied van technologie, creativiteit en luxe. Dit is de nieuwe ontmoetingsplek in de stad met op 30 meter hoogte een terras aan het water.



## Fenix Food Factory

Veerland 19 Rotterdam | [www.fenixfoodfactory.nl](http://www.fenixfoodfactory.nl)



Vanuit een liefde voor eten, expertise in handarbeid en een behoefte naar verandering in de voedselindustrie, vonden 7 ondernemers elkaar meer dan een jaar geleden in de straten van Rotterdam. Een droom werd gedeeld, een plan werd gemaakt en werkelijkheid ontstond onder het dak van Fenixloods 2 op Katendrecht. Onder de naam Fenix Food Factory bieden deze ondernemers Rotterdam een culinaire broeiplaats; om boodschappen te doen, te leren hoe de producten gemaakt worden en ambachtelijke smaken te ervaren. Kom ons ontmoeten, deel de passie en beleef mee!



## Katendrecht pleintje

### Katendrecht Rotterdam



Het Katendrecht pleintje



**C.E.O. de Baas**

**Sumatraweg 1-3 Rotterdam | [www.ceobaasvanhetvlees.nl](http://www.ceobaasvanhetvlees.nl)**



C.E.O. de Baas op Katendrecht is een echte must see! Bij C.E.O Baas van het vlees wordt enkel gekookt met het vlees van het Blank Angus rund uit Texas. Dit restaurant is van geboren Amsterdammer Mario Ridder, hij heeft gewerkt in de keukens van Parkheuvel en Zwethheul.



## SS Rotterdam

3<sup>e</sup> Katendrechtse hoofd 25 Rotterdam | [www.ssrotterdam.nl](http://www.ssrotterdam.nl)



Eten, drinken, feesten, trouwen, overnachten, uitgaan, vergaderen, touren en werken. Het SS Rotterdam biedt iedere bezoeker en gast een unieke ervaring met een werelds uitzicht op de Maas en de skyline van de dynamische stad!

## Wereldmuseum

Willemskade 25 Rotterdam | [www.wereldmuseum.nl](http://www.wereldmuseum.nl)



Het Wereldmuseum, een prachtig museum met - in tegenstelling tot veel andere musea - een restaurant dat bekroond is met een Michelinster. De gerechten zijn geïnspireerd op de moderne internationale keuken, geheel in lijn met de globale kijk van het museum.

## Westelijk Handelsterrein en Schmidt Zeevis

Vasteland 60 Rotterdam | [www.schmidtzeevis.nl](http://www.schmidtzeevis.nl)



Schmidt Zeevis is beroemd in Rotterdam. En waarom? Gewoon omdat ze de beste vis ter wereld hebben. En iedereen weet dat want op een gemiddeld lunchtijdstip staat half Rotterdam te genieten van kibbeling, haring of een broodje mosselen. Poepchique dames met parelkettingen, werklui en studenten weten Schmidt Zeevis te vinden. En dat is direct ook een mooie afspiegeling van de stad want eten verbreedert ook. Als je hier langsloopt en al die verschillende mensen samen aan een tafeltje ziet staan met hun visje geeft dat toch een fijn gevoel. Maar het fijnste gevoel krijg je toch als je zelf ook even naar binnen loopt en een lekkerbekje of broodje paling bestelt!

## Hotel New York

Koninginnenhoofd 1 Rotterdam | [www.hotelnewyork.nl](http://www.hotelnewyork.nl)



Hotel New York is gevestigd in het oude hoofdkantoor van de Holland Amerika Lijn en dat zie je!

Overal in het hotel is de nostalgie voelbaar: hoge plafonds, authentieke Holland Amerika Lijn details en een prachtige smeedijzeren trap.

Op 'eigen-wijze' wordt de service, horend bij een 4 sterren hotel, vorm gegeven: geen moderne keycards maar ouderwetse sleutelklossen en geen strakke minibar maar 24 uur per dag persoonlijke roomservice.



## AANTEKENINGEN

---

---

---

---

---

---

---

---



Bedankt voor jullie deelname.  
Een goede reis terug naar huis en graag tot de volgende bijeenkomst!