



**PINTO & CO**  
ARCHITECTURAL INTERIOR DESIGN

DE SPECIALIST IN HORECA CONCEPTEN  
LONDON - LISSABON - ALGARVE - BEIRUT - RIO - ABU DHABI ...



SOFITEL LOUISE BRUSSEL



MUSEUM BRASSERIE

MUSEUM VOOR SCHONE KUNSTEN  
BRUSSEL

MUSEUM CAFE



OSTEND QUEEN

OOSTENDE CASINO



PONTI CAFE CONCEPT STORE



BELGA QUEEN BRUSSEL

BELGA QUEEN GENT

www.pintoandco.be  
T: 0032 2 502 01 37

ARCHITECTURAL INTERIOR DESIGN

## HORECAIN HET SPOOR VAN...

# vegetarische chef

In deze reeks volgen we een aantal mensen met bijzondere beroepen. Niet alledaags en misschien vergeten, maar wel tot de verbeelding sprekend. En uiteraard gelinkt aan het concept horeca. Deze keer volgden we vegetarische chef Paul Florizoone tijdens een kookdemo.

**1995.** De pas afgestudeerde handelsingenieur Paul Florizoone trekt voor acht maanden naar Azië, waarvan hij de eerste vijf in India doorbrengt. Hij wordt er ziek van bedorven vlees te eten. Op dat moment geen lachertje, maar achteraf gezien een zegen. Daardoor ontdekt hij immers de rijke en lekkere vegetarische keuken. Het zet er hem toe aan zijn leven over een totaal andere boeg te gooien. Terug in België start hij als een van de eersten een vegetarisch conceptrestaurant. Met Greenway verricht hij pionierswerk en bewijst hij dat een vegetarische keuken lekker, gezond en duurzaam kan zijn...

### Productinnovatie

Ik ontmoet Paul bij de start van het culinaire festival Smaakmeesters in Antwerpen, waarbij meer dan 65 horeca- en speciaalzaken in Antwerpen klaar staan om het publiek culinair te verwennen. Op de Groenplaats vertelt hij tijdens een demo met veel passie over zijn liefde voor de vegetarische keuken en de nieuwe generatie vleesvervangers. Zo laat hij het publiek proeven van zijn vegetarische kebab wrap en weet daarbij zelfs de meest fervente vleeseters te overtuigen. Paul Florizoone: "Die kleine dingen geven mij nog altijd het meeste plezier. Mensen die aanvankelijk lijken te huiveren alleen al bij de gedachte dat ze iets vegetarisch moeten eten, die me nadien komen vertellen dat ze het heerlijk vinden. Het bewijst dat we op de goede weg zijn. En dat moet ook, want het is gewoon niet langer houdbaar. De vleesindustrie is de op twee na meest vervuilende industrie ter wereld en heeft een enorme impact op het milieu. Het moet anders en het kan ook anders. Vandaar dat wij zo sterk inzetten op het creëren van vleesvervangers zoals deze plantaardige kebab op basis van tarwe en soja. Je proeft nauwelijks het verschil met echte kebab. Het is niet voor niets ons toproduct in het restaurant."

### BIO

**Naam:** Paul Florizoone

**Functie:**

vegetarische chef en ondernemer

**Leeftijd:** 45 jaar

**Favoriete recept:**

Indische groenten korma

**Levensmotto:**

'Je kunt maar krijgen als je kunt geven.'

**Biotoop:**

Gent, Antwerpen, Brussel, Leuven

**Volgen?:** [www.greenway.be](http://www.greenway.be)

**Volgers:** 5.585 volgen @greenwayfoods op Facebook, 1.216 volgers voor @Greenway\_Foods op Twitter



'Het zal misschien raar klinken, maar ik proef nog steeds van vlees. Ik vind dat belangrijk, anders zou ik er niet in slagen om mijn vleesvervangers zo goed te krijgen'

# Paul Florizoone

'De vleesindustrie is de op twee na meest vervuilende industrie ter wereld en heeft een enorme impact op het milieu. Het moet anders en het kan ook anders'

## Pionierswerk

De realiteit vandaag is in niets te vergelijken met de tijd toen Paul begon in 1996, wanneer vegetarisch gelijk stond met een blad sla en een schijfje tomaat en het geheel stevast weggelachen werd als geitenwollensokkengedoe. Greenway daarentegen wou hip, tof en voor iedereen toegankelijk zijn. Paul Florizoone was een pionier en dat betekent dat er veel werk te verrichten viel. Gent was een dankbare stad om zijn concept te lanceren en de geboorte van de organisatie EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief) kort nadien een goede bondgenoot. Greenway slaagde erin geleidelijk te groeien en in 2004 openden ze een tweede filiaal in Leuven, de stad waar Paul had gestudeerd. De laatste jaren wint het vegetarisme en veganisme snel aan populariteit. Elk restaurant dat zichzelf serieus neemt, biedt tegenwoordig vegetarische gerechten aan. Het feit dat Bekende Vlamingen als Ian Thomas en Evy Gruyaert zich nadrukkelijk als aanhangers opwerpen, speelt uiteraard ook in de kaart. Met vorig jaar twee openingen, één in Brussel-Zuid en de laatste in Antwerpen, is Greenway meer dan ooit vertegenwoordigd. Hun concept van 'fast&good' food slaat bij steeds meer mensen aan. Dat merk je ook hier vandaag.

## Leaders Club

Paul Florizoone wil niet alleen aantonen dat vegetarisch en plantaardig lekker is, ergens wil hij ook iedereen overtuigen van het belang om minder vlees te eten. Extreem is hij zeker niet en hij heeft ook best begrip voor vleeseters. Paul Florizoone: "Ik was zelf een verstokte vleeseter voor ik ziek werd in India. Het zal misschien raar klinken, maar ik proef nog steeds van vlees. Ik vind dat belangrijk, anders zou ik er niet in slagen om mijn vleesvervangers zo goed te krijgen. Ik ben er namelijk van overtuigd dat je vleeseters pas kan overtuigen als je met waardige alternatieven op de proppen komt. En daarvoor moet je samenwerken met deskundigen en scholen. Ik geloof in kennis

delen en innoveren om vooruitgang te maken." Dat leidde onder meer tot samenwerkingen met Delhaize, waarvoor Paul producten ontwikkelt en zijn engagement in het bestuur van Leaders Club België, een professioneel platform van restaurateurs en aanverwante, industriële partners. Ze organiseren inspirerende activiteiten en wisselen ideeën en kennis uit met de bedoeling om te groeien. Binnenkort start Paul ook een samenwerking met de Universiteit van Gent waarmee hij verder onderzoek wil voeren naar nieuwe vleesvervangers. Paul Florizoone: "Door te zoeken naar plantaardige structuren die deze van vlees benaderen, zullen we in de toekomst vleeseters meekrijgen in het vegetarische verhaal. Daar ben ik van overtuigd."

## Tomorrowland

Een belangrijke activiteit - naast de restaurants, foodservice en het ontwikkelen van producten voor de retail - is catering. Zo staat Greenway op nagenoeg elk festival met lekkere vegetarische snacks. Ook daar geeft Paul het beste van zichzelf en wil hij telkens vernieuwend zijn. Dit leidde deze zomer tot een nieuw hoogtepunt toen hij op Tomorrowland de award van Gault&Millau in ontvangst mocht nemen voor 'best healthy festival food'. Paul Florizoone: "Gault&Millau gaat onder meer op zoek naar het gezondste festivalgerecht, waarbij gekeken wordt naar de combinatie van smaak en gezonde ingrediënten. Wij kregen de award voor een van onze Asian Inspired Sandwiches die we speciaal voor het festival ontwikkeld hadden. De Korean BBQ pulled soy sandwich, gevuld met ons vegetarisch vleesalternatief op basis van soja, kimchi, chili-vanille aioli en een frisse kruidensalade. Dat we door Gault&Millau geprezen worden voor de uitzonderlijke smaak van onze vleesvervanger, is een mooie erkenning."

Sam Paret

## Côtes de Schengen

Exclusief voor de gastronomie en de Vinotheken



Horeca expo 2016

HORECA EXPO GENT  
HALL 8 - STAND 3805  
20-24 november 2016

Schengen een dorpje gelegen in het hart van Europa aan het drielandpunt van Duitsland, Frankrijk en het Groot Hertogdom Luxemburg. De regio Schengen, een van de mooiste Europese wijgebieden, is vooral gekend door de ondertekening van de Schengen-akkoorden in 1985 aan boord van de MS 'Princesse Marie-Astrid'. Deze historische akkoorden geven het recht aan alle Europeanen om vrij te reizen in de aangesloten landen. Het aantal bezoekers van deze historische plaats blijft stijgen en zij ontdekken er de uitstekende wijnen van de regio.



Riesling heeft een nobel en traditioneel karakter... deze wijn biedt u een samenstelling van zuiverheid, smaak en diepgang.

DOMAINES  
VINSMOSELLE  
LUXEMBOURG

BP 40 • L-5501 Remich  
12, route du vin • L-5450 Stadtbredimus  
Tél: (352) 23 69 66-1 • Fax: (352) 23 69 91 39  
Email: info@vinsmoselle.lu



In de Pinot Noir Rose herkent u aroma's van framboos en aardbei alsook een lichte vanillesmaak. De smaak is intens, krachtig en een mooie frisheid.



## Keuken/Dampkapreiniging

- hoger rendement door het grondig ontvetten en reinigen van de dampkap, inwendig en uitwendig
- onderliggende toestellen worden afgedekt met plasticfolie
- na de behandeling wordt een beschermlaag op de inox geplaatst
- wij reinigen de filters m.b.v. hoge druk, stoom of aangepaste middelen
- verticale & horizontale kanalen worden gereinigd en ontdaan van alle vetten en bacteriën, wat het gevaar voor brand sterk vermindert
- extractor wordt gereinigd en ontvet
- na de werken wordt de keukententatie volledig ontsmet met aangepaste middelen
- na uitvoering en betaling van de werken, ontvangt u een brandattest [www.brandattest.be](http://www.brandattest.be)

## Reinigen van toiletten

- spoelranden, toiletbrillen, stortbakken (volgens rolbeurtsysteem), afvoeraansluitingen, binnen- en buitenzijde van de pot en de stortbak ontdoen van organische en anorganische vervuiling
- bevestiging en aansluiting controleren, waar nodig vernieuwen van pluggen en schroeven en afdichten van onregelmatige aansluitingen
- ontkalken van stopkraantjes, binnenzijde van spoelbak en toiletpot

## Urinoirs

- spoelranden, afvoeraansluitingen, binnen- en buitenzijde van urinoirs, schaamschotten, buitenzijde drukspoelers ontdoen van organische en anorganische vervuiling
- bevestiging en aansluiting op het afvoersysteem controleren en afdichten van aansluiting op de afvoer
- drukspoeler nakijken op goede werking
- eventuele tegelwanden reinigen tot minimum de hoogte van de drukspoelers
- doorspuiten van afvoerleidingen met hogedruk en reinigen van sifon (volgens rolbeurtsysteem)

## Wastafels & douches

- buiten- en binnenzijde ontdoen van organische en anorganische vervuiling
- ontkalken van kranen (uitwendig), nakijken op goede werking en eventueel herstellen
- na de werken worden de douches volledig ontsmet



CONTACTEER ONS VRIJBLIJVEND:

Papegaaistraat 5 • 9870 Zulte  
T: 09/388.82.36 • GSM: 0475/56.27.33 • F: 09/388.41.58  
info@adrcleaning.be • www.adrcleaning.be