



il vero espresso italiano

UNDIC ORE. 04

Winter 2015/2016



Italië kan het hele jaar door 04

De voordelen van Italiaanse winters



Gaat er iets boven Groningen? 16

Steven Klein Nijenhuis van sterrenrestaurant In de Molen



il vero espresso italiano



inhoud

WINTER 2015/2016

04 Italië kan het hele jaar door
De voordelen van Italiaanse winters

06 Win een Segafredo proefpakket

08 Wist je dat..?
Handige Italiaanse koffieweetjes

10 Durf te dromen
Restaurant Luc. in Utrecht

12 Buon appetito
Tarte tatin van pompoen

14 Op de koffie bij

14 Win een Espresso I koffiemachine

16 Gaat er iets boven Groningen?
Steven Klein Nijenhuis van
sterrenrestaurant In de Molen

18 Segafredo biedt koffie en snelheid

18 Segafredo Intermezzo

19 Get the Style
Winter streetstyle in Italië

20 Al 10 jaar Segafredo bij Park Plaza Victoria
Eran Harash van Park Plaza Victoria

22 Bezoek onze website
Segafredo producten voor thuis

24 Het koffiemomentje van...
De afdeling salessupport van Segafredo

25 Italiaanse films

26 Colofon

27 Made in Italy



04



10



16



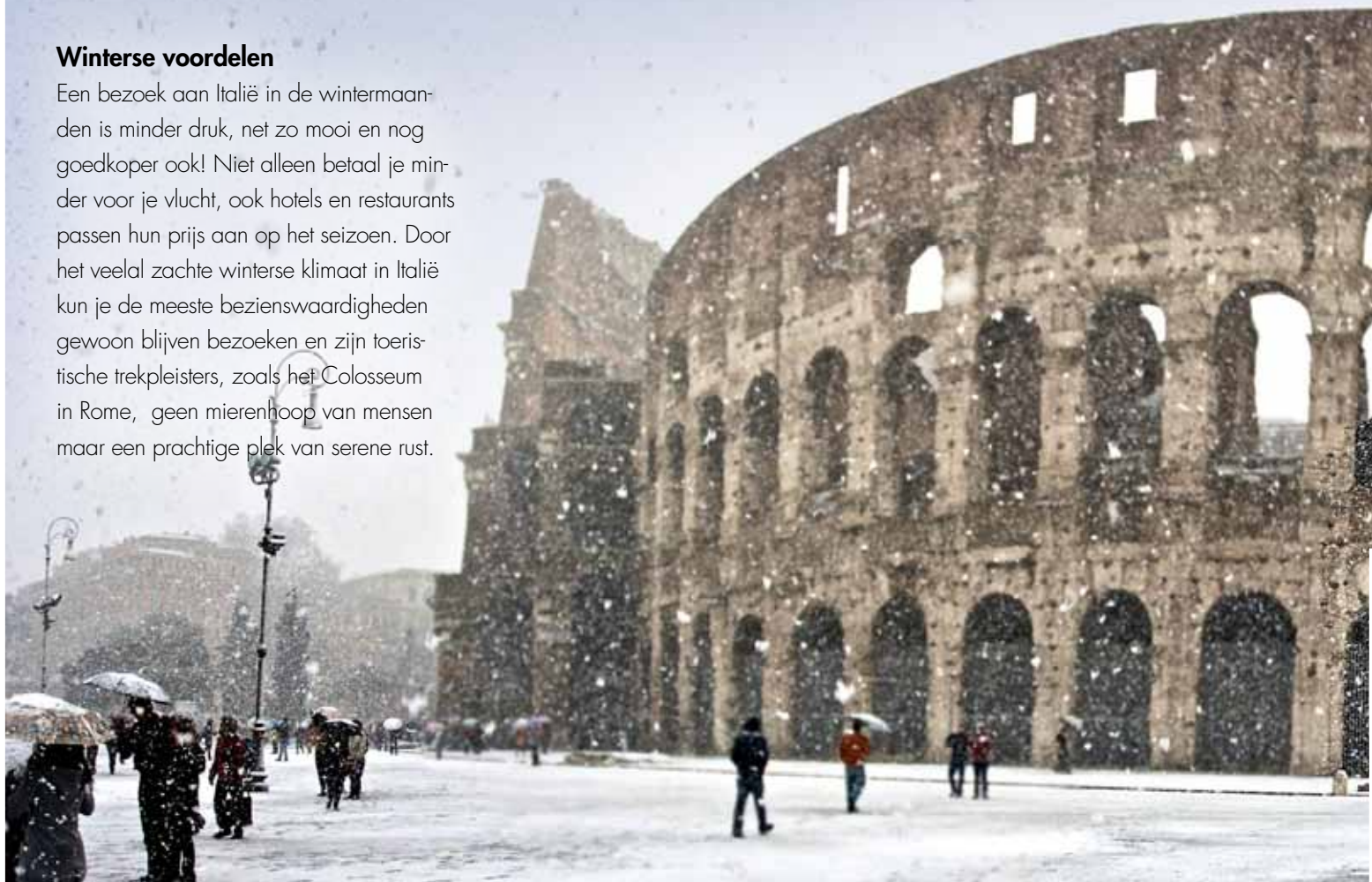
20



In de prachtige zomermaanden ken je la bella Italië waarschijnlijk vooral van het flaneren door authentieke steden, de culinaire hoogstandjes en het genieten van Toscaans buitenleven. Maar zodra de zon vanaf september in kracht afneemt, lijkt een bezoek aan Italië steeds minder de moeite waard ... Niets is minder waar!

Winterse voordelen

Een bezoek aan Italië in de wintermaanden is minder druk, net zo mooi en nog goedkoper ook! Niet alleen betaal je minder voor je vlucht, ook hotels en restaurants passen hun prijs aan op het seizoen. Door het veelal zachte winterse klimaat in Italië kun je de meeste bezienswaardigheden gewoon blijven bezoeken en zijn toeristische trekpleisters, zoals het Colosseum in Rome, geen mierenhoop van mensen maar een prachtige plek van serene rust.



Wat biedt Italië in de winter?

Uiteraard kun je in de winter fantastisch skiën in het noorden van Italië maar er is meer. Wat denk je van een bezoek aan het platteland? De druivenpluk in oktober, de olijvenoogst in november of truffels zoeken in december. En hoewel het in Venetië best koud kan worden (om met een gondel door de kanalen te varen) verspreidt zich een bijzondere mist door de stad, die het lekker dwalen in straatjes en steegjes ook in de winter een speciale sfeer geeft.



ITALIË KAN HET HELE JAAR DOOR



Het Italiaanse goud

Oftewel: olijfolie. Wist je dat Italië honderden verschillende soorten olijven kent? Ze groeien in alle soorten en maten van noord tot zuid Italië. Behalve in de regio's Piemonte en Lombardia, daar is het klimaat er niet geschikt voor. De plek waar ze groeien bepaalt de smaak. Zo heeft de olijf uit Umbria en Toscana een kruidige, iets bittere smaak en die uit Liguria een lichte, milde smaak. Hoe belangrijk de olijf(olie) voor de Italianen is, blijkt onder meer uit de vele spreekwoorden waarin het product terugkomt.

È chiaro come l'olio: Het is glashelder!

Of: *È andato tutto liscio come l'olio:* Alles is gladjes verlopen.

Handig om te weten!

De extra vergine olie gebruik je voor koude bereiding en de olio d'oliva om warm te verwerken.



De grootste kerstboom

Kerst is net als in Nederland ook in Italië een heel belangrijk (familie)feest. In steden en stadjes kun je je onderdompelen in overdadig versierde kerstbomen en meer dan één kerststal. Wil je de grootste kerstboom zien? Bezoek dan Gubbio in Umbria. Daar wordt met een 12 kilometer lang lichtsnoer een kerstboom gevormd tegen de hellingen van de Monte Ignyo. Een spectaculair gezicht dat al ver in de omtrek te zien is.

DIE IS LEKKER! MAAR DIE IS ÓÓK LEKKER!

Win een gratis
Segafredo
proefpakket ter
waarde van €65,-



Wil jij nog meer smaken van Segafredo koffie proeven?
Dat kan. Schrijf je nu via www.segafredoproeven.nl
in en maak kans op één van de 10 gratis Segafredo
proefpakketten. Je maakt kennis met vier van de
lekkerste Italiaanse koffiesmaken die er zijn. Welke
koffiesmaak is jouw favoriet?

IK WIL ZO'N PROEFPAKKET!

Schrijf je in op www.segafredoproeven.nl





il vero espresso italiano



Wist je dat ...?

Italianen zijn erg gesteld op hun gebruiken en tradities, vooral als het gaat om KOFFIE! Als jij wel eens in Italië bent geweest, dan weet je dat. Maar hoe ga jij om met (de gebruiken van) het drinken van Italiaanse koffie (in Nederland)? Een aantal handige Italiaanse koffieweetjes lees je hier.

De dag van een Italiaan begint - nog vóór het ontbijt - met een cappuccino. Een echte koffiepurist drinkt zijn cappuccino dan ook niet meer na 11.00 uur. Het drinken van een cappuccino ná het diner is echt iets Nederlands.



Het opschuimen van melk in een cappuccino, zoals dat in een bar of restaurant gebeurt, is moeilijk te evenaren. Daarom is de caffè latte de thuisvariant van de cappuccino. Een caffè latte bestel je om die reden niet buitenshuis.



In Italië is het de normaalste zaak van de wereld om éérs aan de koffiebar je bestelling te plaatsen en te betalen. Vervolgens ga je met het bonnetje naar de barista, die jouw bestelling voor je klaarmaakt.



Espresso, of eigenlijk caffè, drinkt een Italiaan de hele dag door. De eerste van de dag drinkt hij doorgaans in de koffiebar. In nog geen drie seconden slaat hij het kopje achterover en daarom blijven Italianen staan in de koffiebar.



Schoteltje in je ene hand, kopje in je andere hand, pink omhoog en keurig nippen. Nee hoor, Italiaanse koffie mag je slurpen! Zo proef je de koffiesmaak veel beter en is het minder heet om te drinken.



Italiaanse horecakoffie bevat minder cafeïne dan Nederlandse. Dat heeft te maken met de Arabica bonen én met het soort machine waarin de koffie wordt gemaakt. Een goede machine zorgt voor de juiste aroma.



Durf te dromen!

Twee jonge, startende ondernemers aan het roer bij restaurant Luc. in de binnenstad van Utrecht. Hoe doen ze dat toch? Een droom, de hulp van een oude bekende en een gezonde portie passie! Debbie van der Lee en Stijn Campman zijn dagelijks druk achter de bar en in de keuken van hun eigen zaak.

luc.

Het restaurant dankt zijn naam aan de Franse filmmaker Luc Besson. Een recalcitrante, eigenwijze man - iets waar de eigenaren van het restaurant zich wel een beetje in herkennen - die van mening is dat Franse films absoluut kunnen tippen aan die van Hollywood.

Je vindt restaurant Luc. aan de Voor Clarenburg 8 in Utrecht.

Maandag 11:00 tot 22:00

Dinsdag t/m Zaterdag 10:00 tot 22:00

Zondag 11:00 tot 18:00

De weg van droom naar werkelijkheid, hoe ging die?

Stijn: 'Koken heb ik altijd leuk gevonden, tijdens mijn opleiding merkte ik dat koken op hoog niveau me in het bijzonder aantrok. Deze passie heeft mij op jonge leeftijd al als chef in de keukens van verschillende restaurants gebracht. Waaronder het Italiaanse Delano in Utrecht. De dag dat ik daar mijn afscheidsfeest had maakte ik kennis met Debbie, zij startte toen als assistent-bedrijfsleidster.'

Hoe maken twee mensen die elkaar nauwelijks kenden gezamenlijk een droom waar?

Debbie: 'Wij zijn beiden een lange tijd werkzaam geweest voor dezelfde ondernemer. Hij heeft altijd onthouden dat ik een keer heb gezegd dat ik het tof zou vinden als mijn volgende stap een eigen zaak zou zijn. Daar is hij - met de bulk ervaring die hij op horecagebied heeft - op een zeker moment mee aan de slag gegaan en bracht mij in contact met Stijn, die dezelfde droom had. Nu zitten we hier. We hadden allebei niet verwacht dat onze droom zó snel zou uitkomen.'

Zeegroen op de muren, mooie flessen achter de bar en veel planten, is dat jullie stijl?

Debbie: 'We wilden een huiselijk gevoel creëren en hebben gekozen voor een Frans-Amerikaanse stijl. Dat zie je niet alleen terug in de inrichting van ons pand en de aankleding, maar ook op de kaart met een combinatie tussen mooie, seizoensgebonden gerechten en bijvoorbeeld wat Amerikaans georiënteerde snacks. Verder hebben we een aantal kenmerkende keuzes gemaakt. Zo wilden we bijvoorbeeld geen herkenbare flessen achter de bar: liever een mooie Nederlandse sinaasappel-vanillelikeur of een prachtige Franse amandellikeur dan een standaard Amaretto.'

Wat kunnen gasten verwachten bij een bezoek aan Luc.?

Stijn: 'Onze kracht ligt in het verrassen van mensen. Dat doen we met een heel mooi opgemaakt bord, met

gerechten die super smaken en een leuke dame in de bediening die ook nog eens wat extra vertelt over de seizoens- en streekgebonden producten.'

Debbie: 'We krijgen heel toffe reacties van de mensen. Het feit dat mensen besluiten bij óns te komen eten maakt ons nederig. We voelen ons door de komst van iedere gast vereerd en zijn blij met hun waardering. Daar willen we ze voor bedanken door enthousiast en goed voor ze te zorgen tijdens hun bezoek.'

Is het bij jullie uitgebreid dineren of d'r in en d'r uit?

Stijn: 'Bij ons kan het allebei want we hebben een dynamische menukaart. Eén van de redenen daarvoor is dat ons restaurant vlak bij Tivoli Vredenburg ligt. Dat maakt dat sommige mensen gewoon even snel een hapje willen eten voordat zij naar een concert of theatervoorstelling gaan. En dat anderen mensen - die wel ruim(er) in hun tijd zitten - kunnen kiezen uit een drie of vier-gangenmenu. De koks en ik maken hoe dan ook de meest mooie culinaire verrassingen voor je klaar.'

'In plaats van het standaard 'snelle sateetje' serveren wij heerlijke malse gemarineerde kippendijen!'

Kan ik ook voor alleen een kopje koffie bij Luc. terecht?

Stijn: 'Jazeker kan dat, eventueel met een lekker taartje erbij! De keuze voor de koffie die wij schenken hebben wij uiterst zorgvuldig gemaakt. De smaak maar ook de afkomst van de koffie was voor ons heel belangrijk, we wilden een verantwoorde en biologische koffie. Het bleek dat de Alleanza van Segafredo - met het Rainforest Alliance keurmerk - het beste bij ons past.'

'Echt ons plekje!'

Stijn staat het allerliefst in de keuken. Voordat zijn dag begint vindt hij het heerlijk om even aan de bar te zitten met een kopje Segafredo espresso. Debbie haar favoriete plek in het restaurant is de bar. 'Daar ben ik op mijn best!'



Buon appet

Geen tijd om helemaal naar Italië af te reizen maar wil je wel van de Italiaanse keuken genieten? Probeer de tarte tatin van pompoen eens! Dit is het recept van chefkok Stijn van Restaurant Luc. (zie pagina 10). Mmmmm ...

Dit recept is voor 4 personen

Voor de tarte tatin:

- ½ flespompoen
- 4 plakjes bladerdeeg
- 200 gram suiker
- 1 druppel azijn
- blaadjes van 2 takjes tijm
- peper en zout
- 4 aluminium bakjes, 9cm doorsnede

Voor de balsamico uitjes:

- 6 stuks rode zilverui
- 2 dl balsamico azijn
- 2 dl olijfolie extra vierge

Voor de geitenkaasbeignets:

- 300 gram zachte geitenkaas (zonder korst)
- ½ flesje bruin bier
- 1 eidooier
- 100 gram bloem
- klein handje bloem, om te paneren
- peper en zout

Voor de pastinaak crème:

- 2 pastinaken
- volle melk
- klontje boter
- zout

Voor de garnering:

- paar takjes winterpostelein
- gebrande pompoenpitjes



etito!



ZÓ MAAK JE HET KLAAR:

Tarte tatin:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak karamel van de suiker door het met een druppel water en een druppel azijn in een steelpan aan de kook te brengen. Zet het vuur zacht en laat langzaam karamelliseren. Belangrijk is om niet in de karamel te roeren, want dan komt er zuurstof in. Als de karamel goudbruin is giet je het in de aluminium bakjes. Strooi daar blaadjes tijm overheen en bedek de karamellaag met de pompoenschijfjes, en breng die op smaak met zout en peper. Steek de plakken bladerdeeg uit, zo groot als het aluminium bakje en prik er met een vork enkele kleine gaatjes in, zodat het bladerdeeg niet gaat souffleren. Leg de bladerdeeg op de pompoen en bak de tarte tatin af op 180 graden totdat het bladerdeeg goudbruin en gaar is. Belangrijk: stort de tarte tatin meteen uit de bakjes wanneer deze uit de oven komen.

Balsamico uitjes:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de uitjes in zijn geheel op een bakplaat en pof ze in 10 minuten in de oven. Snij het kontje eraf en druk het uitje uit zijn schil. Leg de uitjes in de balsamico en de olijfolie.

Geitenkaasbeignets:

Maak een bierbeslag. Giet het bier in een kom, roer er de eidooier door. Zeef de bloem en klof deze door het bier met een garde. Breng het beslag op smaak met peper en zout.

Rol van de geitenkaas balletjes van 25 gram. Rol deze balletjes kort door de bloem, en haal ze daarna door het beslag. Frituur de beignets in 1 minuut op 190 graden.

Pastinaak crème:

Schil de pastinaak en snij in plakken. Doe de pastinaak in een pan, en zet deze net onder met de melk. Voeg wat zout toe en breng aan de kook. Wanneer de stukjes pastinaak gaar zijn, haal je deze uit het vocht en pureer je ze. Voeg een klein klontje boter toe en eventueel wat kookvocht om hem mooi glad te krijgen. Bewaar de puree in een spuitzak op een warme plek.

Op de koffie bij



Restaurant Beloofd in Schiedam

Makkelijk een koffietje meepakken in Schiedam? Vanaf nu kan dat bij Restaurant Beloofd! Naast dat u daar een heerlijk hapje en drankje kunt nuttigen bieden zij nu ook een coffee to go aan van Segafredo!

Bakker Bart Emmen

Coffee to go is natuurlijk ook te krijgen bij Bakker Bart, maar bij Bakker Bart Emmen hebben ze Segafredo! Hoe maken we dat duidelijk? Nou zo:



Het geheim van een perfecte espresso ook bij Cash & Carry verkrijgbaar.

Niets is mooier dan ook een heerlijke Segafredo Espresso op de werkvloer. Wist u dat Segafredo ook verkrijgbaar is bij bijvoorbeeld Sligro, Makro, De Kweker, Hanos, Zegro en Hocras? In grote en kleine verpakkingen en met een sterke of minder sterke smaak!

Heerlijke koffiespecials maakt u lekker thuis

Heeft u onze stroopwafel special al geprobeerd? Naast een heerlijke melkschuimlaag bevat deze koffie vanillesiroop en als finishing touch natuurlijk niet de stroopwafel kruimels vergeten.



WIL JIJ EEN ESPRESSO 1 KOFFIEMACHINE WINNEN?

Schrijf je dan nu in voor de Segafredo nieuwsbrief

Met de schitterende koffiemachine Espresso 1 - ook wel 'De kleine professional' genoemd - kun je thuis heerlijk genieten van een romige, zelfgemaakte espresso. Segafredo ontwikkelde deze machine speciaal voor de My Espresso één-kopscapsules.



Typische kenmerken van de Espresso 1

- Presteert het beste onder druk - met Italiaanse drukpomp
- Italiaans design - in vier strakke kleuren
- Gegarandeerde smaak - luchtdicht verpakte capsules

Ik wil ook zo'n Espresso(machine)

Genieten van een perfect gezette espresso is snel en eenvoudig. Zo doe je dat:

- Zet het apparaat aan.
- Vul de watertank.
- Plaats de capsule.
- Druk op start.
- Enjoy!

Schrijf je in voor de Segafredo nieuwsbrief

En maak kans op één van de vijf van de kleine professionals. Sta je al ingeschreven voor de nieuwsbrief? Dan maak je net zo veel kans! Met de nieuwsbrief blijf je op de hoogte van actuele aanbiedingen, leuke acties en ontvang je leuke weetjes over koffie en thee in je inbox.

5x

Inschrijven doe je op segafredo.nl/nieuwsbrief

GAAT ER IETS BOVEN

GRO NIN GEN?

Jazeker, Onderdendam! En precies daar is het waar kok en ondernemer Steven Klein Nijenhuis samen met zijn vrouw Tanja hun sterrenrestaurant 'in de Molen' hebben. Al in het eerste jaar sleepten ze daar samen met hun team de befaamde Michelinster in de wacht. Hoe dat zo (snel) is gegaan vertelt Steven zelf.



'Road to success'

De route die Steven heeft doorlopen om de top kok te worden die hij nu is, is een ongebruikelijke. Na een poging om geschiedenis te studeren kwam hij terecht in de spoelkeuken van een strandpaviljoen op Texel. Hij wilde op reis naar Australië en werkte zich een slag in de rondte om geld te verdienen en belandde na een tijdje in de afwashoek al snel in de koude keuken: zijn eerste kennismaking met het horeca vak. "Ik was meteen verkocht!"

'Toen ik terugkwam uit Australië heb ik mijn diploma gehaald aan de culinaire vakschool in Utrecht en ging ik aan de slag bij een restaurant in Groningen, waar ik op mijn 24ste al de kans kreeg om chef te worden. Ik had de smaak te pakken en wilde me verder ontwikkelen, daarom nam ik een week vakantie en ging stage lopen bij de Librije in Zwolle. En daarna nog bij bijna alle andere sterrenzaken in het noorden. Puur om het vak te leren.'

Restaurant in de Molen

'Vier jaar geleden ging het restaurant waar ik werkte dicht en wist ik meteen dat ik voor mijzelf wilde beginnen. Ik had mijn zinnen gezet op een locatie in Groningen waar ik direct aan de slag kon. Dat werd uiteindelijk de volledig gerestaureerde korenmolen in Onderdendam - een plaatsje met verschillende monumentale panden, zo'n 20 kilometer boven Groningen.

Toen ik erin ging hebben we alleen wat geschilderd en zijn we meteen volle bak aan de gang gegaan. Voor we het wisten hadden we een Michelinster binnengehaald! Een prachtprestatie die heel veel heeft gedaan voor het restaurant. We hebben in 2014 eigenlijk iedere dag vol gezeten. En in 2015 was dat niet anders. Intussen hebben we de zaak helemaal onder handen genomen en eigen gemaakt. Een nieuwe keuken, nieuwe inrichting en ook het logement helemaal opgeknapt.'



‘Een verrassingsmenu moet wel spannend zijn ...

... Anders is het geen verrassing! Daarom serveren wij altijd een verrassingsmenu van vier tot acht gangen. Dat begint lekker licht, gerechtjes met frisse zuren, die vervolgens opbouwen naar het hoofdgerecht. Ik vind het leuk om te werken met lokale producten en daar spanning in te brengen, maar ook kruiden uit Azië en Noord-Afrika geven hele verrassende combinaties.

Iedere zes weken serveren wij een nieuw menu dat geïnspireerd is op de seizoenen. Ieder seizoen heeft zo z'n eigen producten en dat is wat de natuur je geeft. Op dit moment staat er veel wild op de kaart en werken we met knolselderij en verschillende paddenstoelen. En in de lente hebben we bijvoorbeeld heerlijk lamsvlees.'

TikTak thee toe

‘Wij kiezen voor topkwaliteit en voor ons is het dan ook logisch dat wij voor koffie en (losse) thee van TikTak

hebben gekozen. Dat staat zo leuk: thee op tafel met zes van die gezellige blikjes erbij. De gasten kunnen de blikjes openen, even ruiken en lezen wat erop staat om vervolgens hun eigen kopje thee te zetten. Dát is beleving!

Een tijdje geleden hebben wij een bijzonder dessert gemaakt: ijs van Earl Grey thee, heel smaakvol. Ook groene thee is leuk om mee te werken, dat geeft weer een mooie bitterheid aan gerechten. Koken met koffie doen we ook redelijk vaak want dat laat zich heel mooi combineren met aardse smaken, zoals koffie met wild of koffie in de jus, ook erg lekker.’



SEGAFREDO BIEDT KOFFIE EN SNELHEID!

Niet alleen houden Italianen van koffie. Zij zijn ook helemaal gek op snelheid. En dat is te zien in de Formule 1. Segafredo is sponsor van het McLaren Honda F1 team waarin Fernando Alonso en Jensen Button - beide wereldkampioen - met regelmaat achter het stuur van de supersnelle MP4-30 krompen.

Een bijzonder stukje techniek

De Formule 1 racewagen heeft van zichzelf verbluffende mogelijkheden maar daar gaat flink wat stuurmanskracht en techniek achter schuil:

- De wagen wordt aangedreven door een zes cilinder Honda.
- De motor weegt 145 kilo en draait op z'n top 15.000 toeren per minuut.
- Een vernuftig aerodynamica pakket, waarbij de hele vorm van de auto is gebaseerd op het creëren van neerwaartse druk.

Segafredo geeft je vleugels!

Kenmerkend voor de MP4-30 zijn de voor- en achterelevleugels die de auto bestuurbaar maken. De achterelevleugel van de McLaren is uitgerust met het zogenaamde DRS systeem. DRS staat voor Drag Reduction System en stelt de coureur in staat om op het rechte stuk van de baan de weerstand te veranderen. Hierdoor gaat de auto tussen de 5 en 10 kilometer per uur harder, essentieel tijdens een inhaalmanoeuvre. Normaal gesproken worden ieder jaar de regels van de Formule 1 aangepast en aangescherpt, maar DRS lijkt een blijvertje.



SEGAFREDO INTERMEZZO

Ben je een liefhebber van een wat pittigere koffie die je wel op ieder moment van de dag kunt drinken, probeer dan eens de Segafredo Intermezzo. Deze donker gebrande blend van Arabica en Robusta bonen geeft de koffie een krachtige body en een lage rins.

De bonen die worden gebruikt zijn afkomstig uit Brazilië, Costa Rica en Ivoorkust. De smaak kenmerkt zich door een variëteit aan aroma's zoals vanille, noten, caramel en een hint van sinaasappel. In de afdrank herkennen we een vleugje drop en de rijke smaak van cacao.

Segafredo Intermezzo is ook verkrijgbaar in de supermarkt.



Get the style

WINTER STREETSTYLE IN ITALIË

Italië staat bekend om haar grote hoeveelheid mode ontwerpers en de nieuwste modetrends op de catwalk in Milaan. Milaan is het modemekka van Italië.

Trend 1

poncho om lekker warm te blijven en gescheurde jeans om weer wat af te koelen...

Cape Sisley

vanaf €99

Destroyed jeans

Supertrash

vanaf €109,95



Trend 2

Eigenlijk veel te groot, maar wel lekker warm; de oversized coat.

Modström

vanaf €219,95

Trend 3

Eens een keer wat anders dan zwart heren, wollen coat in een aubergine kleur.

Wollen jas

vanaf €129,95





AL 10 JAAR SEGAFREDO

bij Park Plaza Victoria

Eran Harash is operations manager Food & Beverage bij hotel Park Plaza Victoria in Amsterdam: "Kwaliteit staat bij ons voorop, óók in de koffie die wij schenken. Daarom kiezen wij bewust al bijna 10 jaar voor Segafredo, iets wat onze gasten zeker waarderen."



Eran Harash





Hartje Amsterdam

Als je het centraal station van Amsterdam uitloopt zie je in de verte het statige en prachtige hotel Park Plaza Victoria aan de horizon opdoemen. Het hotel opende in 1890 haar deuren en heeft 306 kamers, de perfecte plek om van daar uit een bezoek aan de Nederlandse hoofdstad te brengen.

Wist je dat wel 5000 mensen per uur hotel Victoria passeren? Park Plaza hotels bevinden zich namelijk altijd op een toplocatie: midden in de stad, dicht bij een station of in de buurt van een vliegveld. Dat betekent mensen van heinde en verre, nationaal en internationaal, voor een weekendje weg of voor zaken, er gebeurt altijd wel iets!

De gevel van het hotel is een verhaal apart ...

Toen de architect en toenmalig directeur zijn hotel wilde uitbreiden, stond er een klein 17e-eeuws huisje in de weg. Hij kreeg het niet voor elkaar om het huisje te kopen en maakte de drastische beslissing om er maar omheen te bouwen! Je kunt dit huisje – dat tegenwoordig dienst doet als souvenirwinkel – nog altijd heel duidelijk zien. Voor auteur Thomas Rosenboom was dit alles inspiratie om zijn roman 'Publieke Werken' te schrijven, die binnenkort als film te zien is in de Nederlandse bioscopen.

Manager op missie

De van oorsprong Israëlische Eran Harash is

sinds 2012 de bevrologen operations manager Food & Beverage van hotel Victoria. Toen hij in 1998 naar Nederland kwam om te studeren, raakte hij al snel in contact met de 'hotel-wereld' en stopt er sindsdien ziel en zaligheid in.

Segafredo en Park Plaza

'Het is een uniek iets in de hotel branche om voor een merk koffie te kiezen dat bij je past. In ons geval is dat klasse, kwaliteit en internationale bekendheid. Daarom schenken wij in alle Park Plaza hotels Segafredo koffie en daar zijn wij trots op. Het zit in ons DNA om onze gasten een optimale ervaring te geven. We geven op een informele manier gezicht aan de huiselijke gastvriendelijkheid van het Midderraans gebied. Zowel op het gebied van gastvriendelijkheid, de uitstraling en comfort van de kamers, de kwaliteit van het eten én de keuze van de koffie.

Wij ontvangen met grote regelmaat complimenten van onze internationale gasten over de kwaliteit van de koffie!'

'Coffee Awareness'

'Vooral in Europa zien wij steeds meer de trend dat mensen waarde hechten aan de kwaliteit van koffie en je ziet dat veel ondernemingen daar slim op inspelen. Maar dat betekent ook dat gasten kritischer worden en het verschil proeven tussen goede en slechte koffie. Gelukkig hebben wij Segafredo!'



Jazz at the Vic

Om de week staat de zondagmiddag in hotel Victoria in het teken van jazz. Vanaf 17.00 uur spelen nationale en internationale jazzmuzikanten de sterren van de hemel in de foyer van dit klassieke gebouw. De entree is gratis en het barpersoneel maakt een lekkere cocktail voor je klaar!

Kijk op facebook.com/jazzatthevic voor het actuele programma.



‘Geniet ook thuis van een heerlijke kop Segafredo koffie.’



Binnenkort
ook verkrijgbaar
in onze
webshop!

www.segafredo.nl

Segafredo producten voor thuis

Passie en ervaring, gecombineerd met blends van topkwaliteit, vormen Segafredo Zanetti's geheim, waarmee wij de meest gedronken koffie over de hele wereld zijn geworden.

Om u ook thuis te laten genieten van de Italiaanse koffiebeleving van Segafredo, is er een breed assortiment: espressoapparaten, cafeïnevrij, bonen of capsules.



Koffiebonen



Capsules



Koffiepads



Gemalen
espresso koffie



Melkopschuimer



il vero espresso italiano





Hendrik Brookman, Dursun Mun, Alida van den Enden-Siegers, Annet Kroezen, Fatima Marouf-Allaui (v.l.n.r.)

HET KOFFIEMOMENTJE VAN...

De afdeling Sales Support van Tiktak/Segafredo

Het belangrijkste voor de afdeling Sales Support? Tevreden klanten. Vijf toegewijde Sales Supporters zetten zich er op het hoofdkantoor in Groningen dagelijks voor in.

Het reilen en zeilen op de afdeling

Hendrik Brookman vertelt: 'De naam Sales Support zegt het al, onze afdeling is er om de afdeling Sales te ondersteunen. Vaak hebben mensen geen idee wat een afdeling allemaal doet. Om een beeld te schetsen: tot de standaard werkzaamheden behoren: opstellen van offerte en contracten, orderverwerking, facturatie, debiteurenbeheer. Dit is echter nog maar een kleine greep uit de werkzaamheden die verricht worden. Dagelijks wordt de afdeling bestookt met de meest uiteenlopende vragen en het is altijd weer een uitdaging om daar een passend antwoord op en

een passend vervolg aan te geven. En met 17 Sales Barista's en Account Managers hebben wij hier onze handen vol aan. Ik denk dat wij daarom ook met recht kunnen zeggen dat de afdeling Sales Support het kloppend hart van onze organisatie is.'

Tijd voor koffie en thee?

'De afdeling Sales Support is een erg dynamische afdeling waar ieder zijn eigen ritme en werkindeling heeft. Het gezamenlijke koffie (en thee) moment van de afdeling beperkt zich dan ook tot het wekelijkse werkoverleg.'

Italiaanse films



De winter komt eraan, buiten wordt het kouder en het is al vroeg donker. Tijd om op de bank te kruipen met een goede Italiaanse film.



I Nostri Ragazzi

Als je het boek 'Het Diner' van Herman Koch gelezen hebt, dan zal je in de Italiaanse verfilming ervan zien dat de maker de vrijheid heeft genomen om alleen de hoofdverhaallijn te volgen. De film is vorig jaar met meerdere prijzen beloond op het filmfestival in Venetië en draait sinds november 2015 in de Nederlandse bioscopen.



Io sono l'amore

Een geprezen film over de Russische Emma die getrouwd is met een rijke Italiaan. Het leven van Emma gaat niet over rozen en een affaire met de veel jongere kok Antonio maakt het leven nog veel moeilijker. De film ontving zowel een Oscar, Golden Globe en BAFTA-nominatie. Gebruik je Netflix? Je vindt de film onder de titel 'I am Love'.



In Grazia di Dio

Drie generaties vrouwen in het Zuid-Italiaanse Apulië verhuizen vanwege de crisis van de stad naar het platteland. In eerste instantie is de trots van de gehele familie zwaar gekrenkt maar al snel beginnen de familieleden de voordelen van de terugkeer in te zien. Een echte 'feel good' film, beschikbaar op dvd en draait nog in enkele Nederlandse filmhuizen.



Non Essere Cattivo

Een harde film over het leven van de vrienden Vittorio en Cesare. Zij leven in een wereld waarin geld, nachtclubs, vrouwen en drugs gemakkelijk voor handen zijn. De vrienden worden uit elkaar getrokken door succes en hun ijzersterke vriendschap wordt flink op de proef gesteld.



Italiaanse Oscarinzending

Op 28 februari 2016 vindt de uitreiking van de 88ste Academy Awards plaats. In voorgaande jaren won een Italiaanse film al 11 keer de titel 'Beste buitenlandse film'. De laatste keer was in 2014 met de film 'La Grande Bellezza'. Of de inzending 'Non Essere Cattivo' de nominatieronde haalt weten we pas op 14 januari 2016.



il vero espresso italiano

UNDICI ORE.

Colofon

UNDICI ORE magazine is een uitgave van

Tiktak/Segafredo Zanetti Nederland B.V.
Rouaanstraat 10
Postbus 115
9700 AC Groningen

Tel. +31 (0)50 317 63 00
Fax +31 (0)50 314 61 81
info@tiktak-segafredo.nl
www.tiktak-segafredo.nl

Redactie, eindredactie, opmaak en realisatie

The Satisfactorie B.V.
Postbus 3063
3850 CB Ermelo
Telefoon: 0341 - 562 333
info@tsfo.nl
www.tsfo.nl



Made in Italy

Knus Italië in huis



GLAS BUBBELS

Lekker! Martini Prosecco wordt volgens de originele methode - met respect voor traditie en kwaliteit - geproduceerd. Vandaar dat de Prosecco het D.O.C. kwaliteitskeurmerk heeft. Martini Prosecco is afkomstig uit de Veneto-regio Friuli vlakbij Venetië. De wijngaardregio is sinds 2009 beschermd door de wet en échte Prosecco kan nu alleen afkomstig zijn uit dit deel van Italië. Verkrijgbaar bij onder andere Gall&Gall.



WEER 'NS IETS ANDERS DAN KAARSJES

Verlichting kan uw woonkamer een stuk sfeervoller maken. Het Italiaanse merk Foscarini heeft daar meerdere designs voor bedacht, waaronder hun nieuwe model Spokes. Kijk op www.foscarini.com.



PURE CHOCOLADE

Niets is lekkerder dan een stukje goede pure chocolade bij de espresso, cappuccino of latte machiato (maar mag ook voor 'gewoon'...). Deze originele Italiaanse chocolade is het proberen waard! Kijk op www.ilmodicano.com

WARME VOETEN

Dankzij een carpet van Amini. Deze Italiaanse fabrikant heeft een prachtige nieuwe collectie met bijzondere designs en warme stoffen en materialen. Kijk eens op www.amini.it.





il vero espresso italiano

