

BROODWAY 2009

6e Trefdagen voor Bakkers, Banketbakkers
Chocoladebewerkeren en IJsbereiders

13- 16 September 2009, Kortrijk Xpo (B)

PERSINFORMATIE

INHOUD

1. Broodway: Uw afspraak met de nieuwe producten, materialen en uitrusting van uw vak.
2. Interessant & gevarieerd aanbod bij 150 exposanten
NIEUW CHOCOPROF: Platform voor de professional in chocolade
Ontdek & proef nieuwe recepten
Bepaal zelf de beste innovatie van de beurs
3. Bouwwerken voltooid in september: Kortrijk Xpo in het nieuw
4. Exposantenlijst en beursplan
5. Praktische Informatie



BROODWAY 2009: Uw afspraak met de nieuwe producten, materialen en uitrusting van uw vak

Alle bakkers, banketbakkers, chocoladebewerkers en ijsbereiders zijn opnieuw welkom voor de ontmoeting met hun branche tijdens Broodway van zondag 13 tot en met woensdag 16 september in Kortrijk Xpo.

Uw afspraak met de nieuwe producten, materialen en uitrusting van uw vak.

Gestart als regionaal treffen voor de bakkerijsector in 1995 is Broodway op vandaag uitgegroeid tot een platform voor de volledige branche met een interessant aanbod op maat van de vakman en de professional in de sector.

Al voor de 6^e keer presenteert Broodway een gevarieerd en evenwichtig aanbod van grondstoffen, half-fabrikaten, chocolade en confiserie, ovens, winkelinrichting, klein materiaal, etalagemateriaal, verpakking, beroepskledij, onderhoudsmateriaal, opleiding en onderwijs.

Het aanbod van Broodway is er - naast de zelfstandige bakker, banketbakker, chocoladebewerker en ijsbereider - ook voor de uitbaters van broodjeszaken, supermarkten en superettes, industriële bakkerijen en producenten, kortom iedereen die beroepshalve in aanraking komt met de thema's brood, banket, chocolade en ijsbereiding.



3-jaarlijkse periodiciteit perfect voor presentatie innovaties

In 2009 is Broodway het enige event in België voor de branche en het feit dat de vorige editie plaatsvond in 2006 - Broodway is immers een 3-jaarlijks event - maakt het dan ook de perfecte gelegenheid voor de deelnemers om hun nieuwigheden voor te stellen aan een geïnteresseerd vakpubliek.

Het aanbod op Broodway is evenwichtig samengesteld met voor elk wat wils. De organisatie waakt over de kwaliteit van het aanbod en houdt rekening met het feit dat een bakker andere verwachtingen heeft dan vb een chocolatier.



Efficiënt omspringen met uw kostbare tijd

Naast de voorstelling van het aanbod van producten en materialen bij de exposanten zijn er ook op heel wat standen doorlopende demonstraties en degustaties, de beste manier om producten te leren kennen is naast het zien en bekijken, ze te proeven, ze zelf te hanteren of zelfs uitproberen in het geval van machines.

Voor de vakman is Broodway een unieke gelegenheid om op een halve dag een kwalitatief overzicht te krijgen van de nieuwigheden binnen de branche. Het is het moment bij uitstek om bij te praten met bestaande leveranciers en nieuwe spelers op de markt te ontdekken, zich te laten inspireren voor de verdere kwalitatieve uitbouw van hun zaak of firma, kortom een efficiënte investering van kostbare hun tijd.

CHOCOPROF: Platform voor de professional in chocolade

NIEUW

Informereren in inspireren



In het kader van de vernieuwing en naar aanleiding van de expliciete vraag van de bezoekers in 2006 werd CHOCOPROF gecreëerd. Chocolade, een product met naam en faam tot ver buiten de Belgische landsgrenzen krijgt tijdens Broodway een prominente plaats op CHOCOPROF!

Via doorlopende demonstraties en workshops op het CHOCOPROF PLATFORM maakt de bezoeker kennis met tal van aspecten binnen de fascinerende wereld van chocolade. Talrijke specialisten zorgen voor leerrijke en boeiende workshops met chocolade en aanverwante producten. We laten u nu al kennis maken met de demonstrateurs en het programma tijdens CHOCOPROF.

Barry Callebaut - Alexandre Bourdeaux



Alexandre Bourdeaux studeerde af aan de **Ceria-Ipiat School in Brussel**. Hij startte daaropvolgend zijn loopbaan als patissier bij Patisserie Lebutte, Patisserie Le St Aulaye, Patisserie Van Dender en Patisserie Brees in België. In Italië zette hij zijn carrière verdere als verantwoordelijke voor de patisserie in het beroemde "**Taverna Dell Colleoni *** **Michelin**" en het **Four Seasons hotel in Milaan**. In de **Four Seasons hotels in de VS** gaf hij Cross training en werkte op verschillende locaties, zoals Chicago, Chinzan-So (Japan), Egypte, VK en Italië.

Hij was niet enkel verantwoordelijke voor alle lopende zaken in de patisserieafdeling, maar hij nam ook deel aan rekruteringen, gaf opleidingen, was verantwoordelijk voor aankoop, inventarisatie, ... Hij nam de organisatie op zich van verscheidene banketten, creëerde menu's tot voor ongeveer 500 personen. In het **Four Seasons hotel in Caïro** (Egypte), deed hij de voorbereiding voor de openingsceremonie voor deze residentie. In 2005 was Alexandre de schepper van cakes en menu's voor **Catering Loriers in België**. Sinds 2006 maakt Alexandre deel uit van het team van **Technisch Adviseurs in de Chocolate Academy** in België. Hij geeft lezingen in de patisseriecursussen die we aan onze klanten over de hele wereld aanbieden.

Programma Chocoprof: « Idées pâtisseries pour les fêtes de fin d'année » (FR)

Barry Callebaut - Philippe Vancaeyseele



Philippe Vancaeyseele studeerde aan de **COOVI-PIVIT in Brussel** af als bakker, banketbakker, suikerwerker en chocolatier. Na zijn studie werkte hij bij twee beroemde patisserieën. Na een aantal jaren in de chocoladebranche te hebben gewerkt, ging Philippe **lesgeven aan de COOVI-PIVIT**. In de jaren '90 kwam Philippe naar Callebaut waar hij ging werken als **'Wereldwijd technisch adviseur en demonstrator'**. Hij fungeert regelmatig als jurylid voor internationale banket-, dessert- en chocoladewedstrijden overal ter wereld. Ook is hij al meermaals **juryvoorzitter** geweest bij de **Braziliaanse Gourmet Show in Sao Paulo**

Sinds 2004 is Philippe verantwoordelijk voor de 'Chocolate Academy' in België. Hij coördineert de Ambassador-club in België

Programma Chocoprof: "Commerciële sierstukjes voor het najaar & de eindejaarsperiode met bijpassende trendy pralines" (NL)

Cnudde – François Audrin



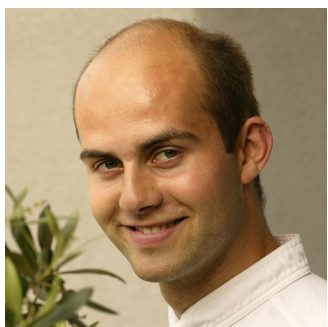
François Audrin is de chef demonstrateur van de firma Cnudde sedert 1994. Hij is afkomstig van Parijs en startte zijn loopbaan bij l'Opéra te Rosny – Sous - Bois. Daar is de liefde voor het vak gekomen.

Later is hij chef patissier geworden bij de bekende patisserie te Parijs 'Gérard Mulot.'

François is verantwoordelijk bij de firma Cnudde voor het leiden van de demonstraties, het helpen uitwerken van het gekende Cnudde Magazine dat 2 x per jaar verschijnt en de receptontwikkeling voor patisserie en gastronomie

Programma Chocoprof: "Werken met 100 % cacao pâtes in entremet, macaron en chocoladetaart: verrassend puur en heerlijk, heel erg kostenbesparend!"

Cnudde – Alexis Leroy



Een jonge patissier die de demonstraties verricht bij de firma Cnudde is Alexis Leroy. "Mijn passie voor het vak is begonnen aan 15 jaar, toen ik door een vriend het patisserie beroep heb leren kennen. Het is tijdens een reis naar de USA dat ik besepte wat de franse gastronomie en patisserie eigenlijk betekent !"

Hij behaalde in 2001 het diploma in Toulouse van **BESTE JONGE PATISSIER VAN FRANKRIJK**. In Maart 2002 behaalde hij de eerste prijs in de internationale wedstrijd van croquembouches in Parijs.

Bij Maxims te Parijs deed hij zijn gastronomische ervaring. Vooraleer bij Cnudde te starten werkte hij nog als productiechef in Luik bij Question de Gouts.

"Ik ben enorm leergierig en wil telkenmale op de hoogte zijn van de laatste ontwikkelingen. Ik stel vast dat deze ontwikkelingen zeer intens bezig zijn in de Benelux, veel meer dan in Frankrijk."

Programma Chocoprof: "Dekor en moderne pâtisserie met chocolade"

NIEUW

Pâtisserie & Desserts - Danny Jansen



Danny is één van de **redacteurs** van de magazines **Culinaire Saisonnier, Pâtisserie & Desserts** en **Koks Koerier**.

Hoewel hij werkt als redacteur, genoot Danny opleidingen als kok en vervolgens als patissier. Dat de zoete kant van de keuken zijn passie is, blijkt uit de vele **pâtisserieswedstrijden** waar hij aan deelnam.

De patissier werkte in **diverse sterrenrestaurants** en was een aantal jaren de rechterhand van Rudolph van Veen bij het populaire tv-programma Life and Cooking.

Pâtisserie & Desserts - Joost Van Roosmalen



Joost is **adjunct-hoofdredacteur** van de magazines **Culinaire Saisonnier** en **Pâtisserie & Desserts**.

Daarnaast werkte hij mee aan de populaire boekenserie Vis&Seizoen en verzorgt de hoofdredactie van de Koks Koerier. Zijn laatste troef heet **Pastry in Europe**, een Engelstalige uitgave, boordevol Europese patisserie. Zoals iedereen op de redactie heeft ook Joost een verleden in de keuken. Ervaring deed hij op in diverse **sterrenhuizen** en zijn **reizen door Frankrijk en Amerika**. De chef nam deel aan kookwedstrijden, wat resulteerde in een zilveren medaille tijdens het Nederlands Kampioenschap in 2008.

Programma Chocoprof: "CHOC chocoladestructuren"

Pâtisserie & Desserts brengt verrassende actie en technieken met chocolade! Hoe kan u aan de slag met gesponnen chocolade, hoe maak je uiterst dunne chocoladekoekjes of wat dacht u van een warme, knisperende chocolademousse en chocolade-bros?

The Chocolate Line – Dominique Persoone



GESCHIEDENIS

Opleiding tot kok in Ter Groene Poorte

Liefde voor chocolade met Pierre Hermé & Pascal Brunstein

Richtte The Chocolate Line op in 1992 (Brugge)

1 van de 3 chocoladewinkels in de Michelin-gids

3 professionele klanten:

- Comme Chez Soi
- Oud Sluis
- Hof van Cleve

FILOSOFIE

Smaak en aroma staan centraal

Open geest

Het juiste evenwicht

Ingrediënten van topkwaliteit

Originechocolade

Valrhona – Alain Chartier



MAART 2003: WERELDKAMPIOEN IJSBEREIDING IN EQUIPE (Turijn 2003)

NOVEMBER 2000 : KAMPIOEN IJSBEREIDING FRANKRIJK

Programma Chocoprof: « Pâtisseries gourmandise de Noël » (FR)

De exacte timing en het volledige programma vindt u op de website : www.broodway.be.

Ontdek en proef nieuwe recepten

Nieuwe
recepten!

De scholen IVV Ter Groene Poorte en Syntra West Brugge ontwikkelen ter gelegenheid van BROODWAY unieke en uiterst gevarieerde recepten die inspelen op hedendaagse ontwikkelingen.

Op hun stand in hal 1 volgt u de bereiding stap voor stap en de receptenfolder ontvangt u gratis aan de inkom van de beurs. Het zijn kant en klare tips waarmee u omzetverhogend in uw zaak aan de slag kunt!



Bepaal zelf de beste innovatie van de beurs

De Innovation Award zet nieuwe producten in de kijker, centraal in hal 1 worden de nieuwste producten van de exposanten tentoongesteld.

U maakt er kennis met de innovaties in food en non-food en kan meteen selecteren wat in uw bedrijf een interessante meerwaarde kan bieden.

Een overzicht van nieuwigheden vindt u op de website:

www.broodway.be/nl/nieuwigheden-pers

Sfeervol en gastvrij

Broodway heeft een traditie van gezelligheid, van ambiance. Ook in 2009 wordt de volledige bakkerijbranche hartelijk uitgenodigd naar de beurs. De bezoekersregistratie die voor het eerst via de digitale weg verliep in 2006 werd bijzonder goed beoordeeld door bezoekers en exposanten.

Het spreekt voor zich dat Broodway opnieuw kiest voor de digitale registratie waarvan we de diverse stappen nog even op een rijtje plaatsen:

Op www.broodway.be kan u zich in 2 minuutjes tijd registreren voor een gratis bezoek en een vlotte toegang tot de beurs.

Hoe gaat u te werk?

1. surf naar www.broodway.be en klik links op de rode knop 'gratis bezoekersregistratie'
2. gebruik uw persoonlijke code die u vindt op de voorzijde van uw reductiekaart, of de code die vermeldt staat op de advertentie van Broodway
3. vul uw persoonlijke gegevens in, en deze van de personen die u zullen vergezellen (max. 6 personen per registratie) en de mini-enquête
4. op het einde van de registratie verschijnt een barcode voor elke persoon die u registreerde. Print deze af en breng ze mee naar de beurs. Aan de kassa kan u deze omruilen voor uw gratis, persoonlijke badge.

Op zondag en woensdag is een professionele kinderopvang voorzien. Zo kan u rustig de beurs bezoeken én beleven uw kinderen een fantastische dag.

**Uw afspraak met de nieuwe producten, materialen en
uitrusting van uw vak
BROODWAY 2009**
Zondag 13 september tot en met woensdag 16 september 2009 in
Kortrijk Xpo

3. BOUWWERKEN AFGEROND IN SEPTEMBER – KORTRIJK XPO IN HET NIEUW

FASE 1 MASTERPLAN KORTRIJK XPO

De dreiging van Busworld om Kortrijk Xpo te verlaten na de perikelen met 11.000m² tijdelijke paviljoenen in 2007, heeft ervoor gezorgd dat de realisatie van een nieuw masterplan in een stroomversnelling terecht is gekomen.

Een architectuur werkgroep werd samengesteld en kreeg als opdracht van Stad Kortrijk om een nieuw masterplan op te stellen met een globale visie voor de verdere uitbouw van de site van Kortrijk Xpo op korte en langere termijn. Vanzelfsprekend moest hierbij rekening gehouden worden met de eisen en verlangens van alle organisatoren.

Een globaal masterplan werd principieel goedgekeurd en opgesplitst in 2 fasen waarvan fase 1 in de loop van 2009 wordt gerealiseerd.

De architecten bedachten het concept van een ommuurde expostad met **één centrale Rambla** en een **nieuw inkomgebouw aan de Kennedylaan** waar ook de kantoren in onder gebracht worden.

De inkomgebouwen van Hal 1 en van Hal 3 verdwijnen.

Door de uitbreiding van de huidige Rambla – zowel Noord als Zuid - en de verbouwing van zaal Stoutenberg tot een **polyvalente expohal van 2.100 m²** worden de huidige gebouwen uitgebreid van 37.500 m² naar 41.000 m². Rond deze gebouwen komt een overdekte **galeria** met een hoogte en breedte van 5,7 m. (de stadsrand)

De oostkant van de campus, traditioneel gekend als de hoofdkom langsheen de Doorniksesteenweg, krijgt door deze aanpassing een nieuwe bestemming als belangrijk logistiek platform voor de hallen 1+2+3. Primordiaal was daarbij ook de aandacht voor het stedenbouwkundige aspect en de groenzones. Er komen **'slimme plateaus'** (deels groen, deels verhard) met aansluitingsmodaliteiten voor elektra, water en data, wat het bouwen van tijdelijke paviljoenen heel wat moet vergemakkelijken.

De werken gingen van start op 1 december 2008 en worden beëindigd in september 2009, net voor de start van de beurs Matexpo.

Concreet betekent dit dat de werkzaamheden afgerond zijn op het moment dat Broodway plaatsvindt en dat Broodway gebruik kan maken van de vernieuwde faciliteiten.



4.EXPOSANTENLIJST EN BEURSPLAN (3 juli 2009 – update:
www.broodway.be)

FIRMA	LAND	STAD	WEBSITE
SOCIETE	PAYS	COMMUNE	SITE INTERNET
Aigremont	BE-	Flémalle	www.aigremont.be
Alfa-Zet	BE-	Heusden-Zolder	www.alfa-zet.be
Altuntop	TR-	Malatya	www.altuntop.com
Alysse Food	BE-	Seneffe	www.alysefood.be
Ameel Candy World	BE-	Roeselare	www.ameelcandyworld.be
Amplitude Tin Boxes	BE-	Kampenhout	www.amplitudetinboxes.com
Anconavi	NL-	Oostburg	www.anconavi.com
Aseq	BE-	Wilrijk	www.aseq.be
Atimo Hygienics	BE-	Gent	www.atimo.be
Azerty	BE-	Kuurne	www.azerty-etiket.be
Bagetti Coatings	BE-	Tournai	www.bagetti.com
Bakery solutions	BE-	Erembodegem	www.bakerysolutions.be
Baknet (Studio Emma)	BE-	Ruiselede	www.baknet.be
Balans	BE-	Neerpelt	www.balanssport.com
Baro Trend Light	NL-	Deurne	www.baro.nl
Barry Callebaut	BE-	Wieze	www.callebaut.com
Becker Bongard	BE-	Wilrijk	www.beckerbongard.be
Beldos	BE-	Schoten	www.beldos.be
Bingo Clean	BE-	Wervik	www.bingoclean.be
Bloemmolens De Vlieger	BE-	Evergem	www.molensdevlieger.be
Boiron Frères	FR-	Rungis	www.lesvergersboiron.com
Bossuyt Winkelinrichting Bouwhuis	BE-	Kuurne	www.bossuytwi.be
Bakkerijgereedschappen	NL-	Rijssen	www.bouwhuis.com
Braine Light	BE-	Lanaken	www.brainelight.be
Bruegel First In Quality	BE-	Beringen	www.vleeswarenbruegel.be
C&T Company and Trade	BE-	Knokke	www.companyandtrade.be
Cacao Company - Frederic Blondeel	BE-	Beauvoorde	www.frederic-blondeel.be
Campus NV (Cock's)	BE-	Sint-Niklaas	www.ocks.be
Carline Flanders Chocolates	BE-	Roeselare	www.carline-flanders-chocolates.be
CD Constructs	BE-	Roeselare	www.cdconstructs.be
CDS Automaten	BE-	Moeskroen	www.cdsautomaten.com
Choc-O-Lait (Party Partners)	BE-	Merelbeke	www.choc-o-lait.be
Choc-O-Licious	BE-	Sint-Niklaas	www.choc-o-licious.com
Chocolate World	BE-	Antwerpen	www.chocolateworld.be
Cnudde	BE-	Kuurne	www.cnudde.com
Colas Cleaning Equipment	BE-	Brussel	www.colas-cleaning.be
Commeyne	BE-	Moorsele	
Confiserie Blomme	BE-	Varsenare	www.confiserieblomme.be
Corne Packaging	BE-	Wevelgem	www.corne.com
De Bruyn Werkhuizen	BE-	Ekeren	www.debruyennv.be
De Klok	BE-	Serskamp	www.deklok.be
Dekeghel	BE-	Ternat	www.dekeghel.be
Deleclean	BE-	Izegem	www.deleclean.be
Delice	BE-	Kortrijk	www.delice-chocolaterie.be
Delifrance	BE-	Nivelles	www.delifrance.be
Denatec Lerco	BE-	Zandhoven	www.denatec-lerco.be
Dewaerheit Solutions	BE-	Oostduinkerke	www.dewaerheit.be
De Witte Ooievaar	BE-	Grimbergen	-
Digi Belgium	BE-	Wilrijk	www.digieu.eu
Dine & Cook	BE-	Waregem	www.dinecook.be

Diversi Foods	BE-	Erpe-Mere	www.diversifoods.com
Door Assist	BE-	Ingelmunster	www.door-assist.be
Dossche Mills	BE-	Deinze	www.dosschemills.com
DRD	BE-	Tremelo	www.drd.be
Dupont	BE-	Kortrijk	www.dupont.be
ECD	BE-	Wilrijk	www.ecd.be
Eden Chocolates	BE-	Jabbeke	www.eden-chocolates.com
Evolution Media Group	BE-	Wielsbeke	www.evolution.be
Eurochocolates	BE-	Sint-Niklaas	www.eurochocolates.com
FAVV	BE-	Brussel	www.favv.be
Flanders Inox	BE-	Oostende	www.flandersinox.be
Friesland Foods	BE-	Lummen	www.debic.com
Frigomil	BE-	Meise	www.frigomil.com
Ganda Ham	BE-	Destelbergen	www.ganda.be
Gesco	BE-	Oostende	www.gesco.be
Godderis	BE-	Nazareth	www.bakon.be
Gourmand	BE-	Moeskroen	www.gourmand.be
Handel De Cuyper	BE-	Blankenberge	
Hein	LU-	Strassen	www.hein.lu
Herman's Kassacenter	BE-	Sint-Niklaas	www.hkc.be
HorecaTouch	BE-	Zottegem	www.horecatouch.be
Hugo Wafels	BE-	Dworp	www.hugo-wafels.be
IBC Belgium	BE-	Heule	www.ibcbelgium.be
IB Soft	BE-	Brussel	www.ibsoft.be
Imex Publiddecor	BE-	Roeselare	www.imexpubliddecor.be
Integral Interiors	BE-	Eeklo	www.integral-interiors.be
Isadeck	BE-	Lummen	www.isadeck.com
Ireks	BE-	Tervuren	www.ireks.be
Ivan Bakkerijmachines	BE-	Brugge	www.ivanbakkerijmachines.be
Jan Gevers	BE-	Mol	www.jangevers.be
Jodi	BE-	Lo-Reninge	www.jodi-nv.be
Kaak Groep	NL-	Terborg	www.kaakgroup.com
Kalmeijer	NL-	Den Haag	www.kalmeijer.com
Koma	BE-	Watermaal- Bosvoorde	www.koma.com
Komplet Benelux	LU-	Drinklange	www.kompletbenelux.com
König Nederland	NL-	Gorinchem	www.koenig-rex.com
Lambrecht X	BE-	Wakken	
Leman Cake Decorations	BE-	Harelbeke	www.leman.be
Maison Rorive	BE-	Lobbes	www.maisonrorive.be
Meneba Belgium	BE-	Hasselt	-
Meynendonckx	BE-	Oud-Turnhout	www.meynendonckx.be
Molens Dedobbeleer	BE-	Halle	www.dedobbeleermills.be
Molens Joye	BE-	Roeselare	www.molensjoye.be
Molens 't Kindt	BE-	Kerkhove	
Molens Taelman (Meneba)	BE-	Avelgem	
Molok West Europe	BE-	Houthalen	www.molok.com
Nalim	BE	Herstal	www.nalim.be
Noble Chocolates	BE-	Veurne	www.noble-chocolates.com
N&W Global Vending	BE-	Trazegnies	www.nwglobalvending.be
Ooms Products	BE-	Rotselaar	www.oomsproducts.be
Opsomer	BE-	Knokke	www.opsomerbvba.be
Orizon West	BE-	Oostnieuwkerke	
Patisserie & Desserts	BE-	Schilde	www.saisonnier.net
Peeters	BE-	Lanaken	www.peeters-bvba.be
Pest Management Solutions	BE-	Roeselare	www.pestms.be
Piceu	BE-	Oostkamp	www.norbertpiceu.be

Ranson	BE-	Harelbeke	www.ranson.be
Remmicom Packaging	BE-	Aarschot	www.remmicom.com
Robot Coupe	BE-	Mont-Sainte-Genevieve	www.robot-coupe.be
Sabert Europe	BE-	Nivelles	www.sabert.com
Schutte Bagclosures	NL-	Uden	www.schutte.nl
Siloba	BE-	Wichelen	www.siloba.be
Spileers	BE-	Anvaing	www.molensspileers.be
Stephan	BE-	Nazareth	www.stephan-belgium.be
Syntra West	BE-	Brugge	www.syntrawest.be
Teerlynck	BE-	Lauwe	www.teerlynck.be
Ter Groene Poorte	BE-	Brugge	www.tergroenepoorte.be
Thermo-Clean	BE-	Heusden-Zolder	www.thermoclean.com
Valrhona	BE-	Braine-L'Alleud	www.valrhona.com
Van De Leur	NL-	Bolsward	www.vandeleur.be
Van Den Broucke	BE-	Zuienkerke	www.vandenbrouckebakkerijmachines.be
Vandeputte Klimatisatie	BE-	Pittem	www.vandeputte-klimatisatie.be
Vanhoutte	BE-	Pittem	www.vanhoutte-ind.be
Vanhoutte Danny	BE-	Torhout	www.kassavanhoutte.be
VDM Systems	BE-	Wambeek	www.vdm-systems.be
Verbeek en Zoon	BE-	Westerlo	www.verbeek-westerlo.be
Vergalle Interieur	BE-	Nieuwerkerken	www.vergalle-interieurs.be
Vermeulen Gebr.	BE-	Bazel	www.mat-deco.be
Verpakking Gruyaert - V de V	BE-	Oostkamp	www.gruyaert.be
Vital 1926	BE-	Nevele	www.vital.be
WDM	BE-	Turnhout	www.wdmnv.be
WEBA	BE-	Roeselare	www.westvlaamsebakkers.be
Willaert Verpakkingen	BE-	Diksmuide	www.verpakkingenwillaert.be
Wimag	BE-	Knesselare	www.wimag.be
Windels Machinery	BE-	Ingelmunster	
WP-Haton	BE-	Vilvoorde	www.wp-haton.com

BROADWAY 2009

13-16 / 09 / 2009



5. Praktische informatie - BROODWAY 2009

Broodway 2009: Trefdagen voor de bakker, banketbakker, chocoladebewerker en ijsbereider

Data: zondag 13 september 2009 van 13.00u tot 19.00u
 maandag 14 september 2009 van 13.00u tot 19.00u
 dinsdag 15 september 2009 van 13.00u tot 19.00u
 woensdag 16 september 2009 van 13.00u tot **18.00u**
(op zondag en woensdag is er kinderopvang voorzien in de Rambla)

Plaats: Kortrijk Xpo - hall 1, 2 en 6
 Doorniksesteenweg 216, B-8500 Kortrijk
 Tel 056/24 11 11 - Groen nummer 0800/92 422

Inkom: Broodway is enkel toegankelijk voor vakbezoekers
 inkom via hall 6 en via de Rambla Zuid
 prijs toegangticket:
 * met voorregistratie via www.broodway.be: gratis
 * met reductiekaart: 5 EUR per firma
 * niet-voorgeregistreerd en geen reductiekaart: 10 EUR/persoon

Parking: De parking op de terreinen is geautomatiseerd, bewaakt en betalend.
 Prijs van een parkingticket: 4,00 EUR

Betalen met creditcard is mogelijk : u neemt bij het binnenrijden geen parkeerticket maar steekt uw credit card in de gleuf om de slagbomen te openen. Bij het wegrijden steekt u aan de uitrit van de parking opnieuw uw credit card in de gleuf om de slagbomen te openen. Uw betaling wordt gevalideerd.

Opgelet : ook op zondag is het straatparkeren rond Kortrijk Xpo betalend. U betaalt hiervoor zelfs een duurder tarief dan op de parkeerterreinen van Kortrijk Xpo.

Bereikbaarheid: Kortrijk Xpo is gemakkelijk en vlot bereikbaar en ligt:
op 1 uur van Brussel: via E40 tot Gent, verder via E17 Gent-Kortrijk, uitrit n°2 Hoog Kortrijk "Expo" of via E42 Mons-Tournai, verder via E403 Tournai-Kortrijk, uitrit n°2 Hoog Kortrijk "Expo"
op 1 uur van Antwerpen: via E17 tot Kortrijk, uitrit n°2 HoogKortrijk "Expo"
op 1,5 uur van Namur: via E42 Mons-Tournai, verder via E403 Tournai-Kortrijk, uitrit n°2 Hoog Kortrijk "Expo"

Manifestaties ter gelegenheid van BROODWAY 2009:

- * Chocoprof: Chocolade platform met doorlopende demonstraties
 - deelname gratis
 - inschrijven vooraf niet noodzakelijk
 programma: www.broodway.be
- * Demonstraties Ter Groene Poorte en Syntra West
 - programma bekend vanaf augustus: zie www.broodway.be
- * Innovation Award: wedstrijd waarbij het beste nieuwe product van de beurs wordt bepaald door de bezoekers

Info : Johan Hoornaert - Voorzitter
 Isabelle Fruy – Exhibition Manager
 Kim De Gruyter – Assistant Exhibition Manager
 Inge Hoste – Exhibition Assistant

Secretariaat BROODWAY
P/a Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216 - B 8500 Kortrijk
tel +32(0)56-24 11 11 - fax +32(0)56-20 44 33
e-mail: broodway@kortrijkxpo.com - URL: www.broodway.be