

Won uw horecazaak goud, zilver of brons?

Door [Kurt Meers](#) op 29 januari 2013

Tijdens de uitreiking van de jaarlijkse Horeca Awards zijn Lutje Schoemans en Rob Van Houttem uit Peer verkozen tot Belgische Horeca Ambassadeur van het Jaar. Dit is meteen de hoogste onderscheiding die er tijdens de prijsuitreiking werd verdeeld. Lutje en Rob baten in Peer een frituur uit. In de categorie voor afhaalgerechten werden ze dit jaar tweede, na een eerste plaats vorig jaar. Rob kreeg bovendien ook de titel Horeca Persoonlijkheid van het Jaar.

Een andere hoofdprijs viel te beurt aan restaurant [BitterZoet](#) (Zonhoven), dat de persprijs van Horeca Magazine ontving, en in de categorie voor de beste restaurants met brons aan de haal ging. De jury had lof voor de streekeigen producten waarmee chef Hilaire Spreeuwers werkt. Daarbij vlees, zoetwatervis en vooral lokale bieren.

Een gouden plak was er voor restaurant [De Weijers Hoven](#) (Hoeselt), waar chef Xavier Conings de nevencategorie won voor het beste gerecht met room. Conings imponeerde de jury met een voorgerecht van Zeeuwse mosselen, met lokaal bier Toetèlèr, en met een panna cotta van mossel op basis van Debic-room 40%.

Bronzen B&B

Zilver was er bij de drankgelegenheden voor de Hasseltse [Wijnbar Vino Cè](#). Frituur [Frit-Style](#) in Zonhoven behaalde de derde plaats in de categorie voor afhaalgerechten. **Bij de B&B's viel [Azadro](#) in Lummen (Linkhout) in de prijzen. De zaak van Tim Moons kaapte de bronzen plak weg.**

Ook nog dit: [Vandersmissen Feestservice](#) in Hoogstraten, die onder meer de catering verzorgt bij KRC Genk, won in de categorie voor traiteurs. De thuisstad van KRC won overigens ook brons als 'meest horecavriendelijke gemeente'.