

♦ OPEN DAYS ♦
22 & 23 OKTOBER 2025



Technimo
International
Food Service Equipment

SAMEN FUTURE PROEFT

Na weken van hard werken zijn wij verheugd u onze prachtig getransformeerde showroom te presenteren.

Wij nodigen u van harte uit op **22 of 23 oktober** voor de **Open Days**. Tijdens deze dagen kunt u, onder het genot van een hapje en een drankje, de nieuwste collecties en trends van tafel- en keukenartikelen ontdekken.

Locatie:

Showroom Jos ten Berg & Technimo International
Ternesselei 324, B-2160 te Wommelgem

Om u een unieke ervaring te bieden, vragen wij u vriendelijk ons te laten weten op welke dag en welk dagdeel u ons kunt bezoeken. U kunt hiervoor een e-mail sturen naar **info@jostenberg.be**.

Samen met Erik Luyten en Dirk Ickroth kijken we ernaar uit om u te mogen begroeten.

Mark ten Berg
Directeur

John Braspenning
Commercieel Manager

♦ UITNODIGING ♦

♦ OPEN DAYS ♦
22 & 23 OKTOBER 2025

TIMETABLE

Naast een schitterende showroom en een state-of-the-art assortiment, bieden we u een inspirerend programma vol smaak en innovatie:

Creative Chef Steve Passchyn van **Bonduelle** verrast met smaakvolle plantaardige creaties en hapjes.

Unox laat u graag kennis maken met de innovatieve SPEED.COMPACT ECO oven.

Rob Van Rompuy van **Tastelab** deelt zijn visie op de zorg van morgen.

Op 22 oktober onthult **Roger van Damme** onze samenwerking en neemt hij u mee in wat we samen gaan creëren.

22 Oktober WOENSDAG

Bonduelle

Unox

Roger van Damme (11:00 tot 13:00)

23 Oktober DONDERDAG

Bonduelle

Unox

Tastelab (13:30 tot 17:00)

