

TOGETHER
we
care

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

**MET PASSIE VOOR SMAAK EN ZORG,
SAMEN VOOR EEN BETERE MAALTIJD**

EDITIE 1- NAJAAR 2025



Innovatie die de maaltijdbeleving verandert



START ACADEMIEJAAR

**EEN VLIEGENDE START BEGINT
MET HET JUISTE BROODJE**



RISSO® CHANTY DUO VEGAN

**PLANTAARDIG EN SMAAKVOL
KOKEN? ABSOLUUT!**

MENSEN LATEN GENIETEN VAN ELK EETMOMENT

Beste Foodservice professional,

Welkom bij het allereerste Vandemoortele magazine voor de Public & Health sector. Met veel plezier delen we met jou onze nieuwste producten, inspirerende innovaties en praktische tips. Alles gericht op het verbeteren van de eetbeleving van jouw bewoners, studenten en gasten – en tegelijk ontzorgen we jou en je keukenteam in de dagelijkse keukenpraktijk.

Bij Vandemoortele geloven we dat eten méér is dan alleen voeding. Het is een moment van zorg, verbinding en vooral samen genieten. Daarom vormt onze visie 'Together We Care' het hart van dit magazine én van alle komende edities.

Deze visie staat voor onze gedeelde ambitie om samen met jou als professional elke dag opnieuw het verschil te maken in de publieke en gezondheidszorgsector.

'Together We Care' is gebouwd op 4 belangrijke pijlers. Deze pijlers ondersteunen jou bij het creëren van smakelijke, gezonde en duurzame maaltijden die echt waarde toevoegen voor jouw doelgroep.

We nodigen je uit om samen met ons te ontdekken hoe we jouw keuken kunnen versterken en elke maaltijd kunnen transformeren tot een waardevol moment van beleving.

Laten we er samen een smakelijk en succesvol seizoen van maken!

Veel leesplezier.

Bart Maes
KEY ACCOUNT MANAGER FOODSERVICE

Voor meer informatie omtrent **Together We Care**, aarzel niet om contact op te nemen, rechtstreeks met jouw vertegenwoordiger of via vdmprofessional.be@vandemoortele.com.

"TOGETHER WE CARE" IS GEBASEERD OP 4 BELANGRIJKE PIJLERS

GUIDE

Strategische begeleiding en **maatwerk-oplossingen** die bijdragen aan de duurzame groei van je organisatie.

INNOVATE

Oplossingen die de toekomst vormen door **innovatieve ideeën** en **duurzaamheidsinitiatieven** te implementeren.

INSPIRE

Creatieve ideeën en **praktische inspiratie** om de **eetbeleving** te verbeteren en je organisatie vooruit te helpen.



CO-CREATE

Voor **gezamenlijke ontwikkeling** van **oplossingen op maat**, met samenwerking als de sleutel tot succes.



Met passie voor smaak en zorg,
samen elke dag opnieuw.



1 OKTOBER DAG VAN DE OUDEREN

Op 1 oktober vieren we de **Internationale Dag van de Ouderen**, een wereldwijd erkende dag die door de Verenigde Naties is uitgeroepen om de waarde van ouderen te benadrukken en hun bijdrage aan de samenleving te vieren. Dit is een belangrijk moment om zorgverleners en keukenteams die dagelijks voor ouderen zorgen in de spotlight te zetten.

Daarnaast vindt in België de **Week van de Ouderen** plaats, van 17 tot 23 november 2025. Dit is een nationaal initiatief dat aandacht vraagt voor de zorg voor ouderen en het welzijn van senioren in onze samenleving.

Bij Vandemoortele ondersteunen we zorgteams met kwaliteitsproducten en slimme oplossingen, zodat elke maaltijd een moment van welzijn en verbinding wordt. Goede voeding draagt bij aan het herstel en het geluk van bewoners en patiënten.

In dit nummer vind je inspiratie en praktische tips om deze belangrijke dagen extra speciaal te maken, zowel in de keuken als aan tafel.

FAN VAN FRANGIPANE

De authentieke smaak van echte amandelen.

Een echte Belgische klassieker met krokante taartbodem, smeuïge amandelvulling en abrikozenconfituur, speels afgewerkt met glazuurstrepen en amandelschijfjes.

Ontdek deze nieuwkomer in het assortiment Pâtisserie du Chef® en bestel (art. 55991 - B1059C12 - 4 x 1050 g - 12 porties/taart) bij jouw vertrouwde groothandel of via jouw Vandemoortele vertegenwoordiger.

MEER SMAAK

Lekker gebak met echte amandelen. Bereid met natuurlijke ingrediënten.

MEER GEMAK

Ontdooien en klaar om te serveren. Handig voorgesneden in 12 porties. Lang houdbaar = 4 dagen (< 20 °C).



**PÂTISSERIE
DU CHEF®**
YOUR TIME TO DELIGHT

De bruine vloerpistolet is meer dan een broodje. Het is een veelzijdige, vezelrijke basis die bij elke maaltijd past. Knapperig vanbuiten, verrassend zacht vanbinnen, en goed voor 15 % van de dagelijkse vezelbehoefte per stuk. Perfect voor een gezonde en smakelijke maaltijd. Ideaal voor bewoners en patiënten die nood hebben aan vezelrijke voeding zonder in te boeten op smaak en textuur.

ONTDEK DE KRACHT VAN VEZELS



“De bruine vloerpistolet is ontwikkeld met het oog op de specifieke behoeften van zorgkeukens. Het combineert vezelrijkheid met een aangename textuur, zodat bewoners en patiënten kunnen genieten zonder afbreuk te doen aan smaak of mondgevoel. Bovendien maakt het de keukenpraktijk eenvoudiger dankzij handige portiegrootte en snelle inzetbaarheid.”

Bernard Dolphens

TEAM MANAGER

CULINAIR TECHNISCHE ADVISEURS

	Voor 100 g	Per portie
Energie (KJ)	1106 KJ	774 KJ
Energie (kcal)	261 kcal	183 kcal
Vetten	1.2 g	0.8 g
Verzadigde vetzuren	0.2 g	0.5 g
Koolhydraten	52 g	36 g
Suikers	3,1 g	2.2 g
Vezels	5.2 g	3.7 g
Eiwitten	8 g	5.6 g
Zout	1.3 g	0.88 g



BRUINE VLOERPISTOLET

- Gemakkelijk te combineren met warme en koude gerechten
- Geschikt voor zoet of hartig beleg - Ontbijt of avondmaal
- Vezelrijk en geschikt voor verschillende dieetwensen
- Na ontdooien meteen klaar voor gebruik – zonder af te bakken
- Wens je deze licht krokant te serveren, na ontdooien kort afbakken bij 180 °C
- Na ontdooien nog 2 dagen perfect serveerbaar – mits luchtdicht verpakt

Goed voor
3,7 g vezels*
per portie



art. 56053 (B1062)

Bruine Vloerpistolet

50 x 70 g



Goed voor
2 g vezels*
per portie



art. 51488 (B63)

Bruine sandwich

100 x 45 g



* Aanbevolen hoeveelheid gram vezels per dag = 25 g

Bestel jouw bruine vloerpistolet eenvoudig via je vaste groothandel, jouw Vandemoortele vertegenwoordiger of mail naar vdmprofessional.be@vandemoortele.com en ervaar het verschil in jouw keuken.



EEN VLEGENDE START VAN HET ACADEMIEJAAR BEGINT MET HET JUISTE BROODJE



“Het nieuwe schooljaar is hét moment om te vernieuwen en indruk te maken, ook in de keuken. Onze burgerbuns geven jouw gerechten die extra touch: van zacht en smeuïg tot krokant en vol smaak. Perfect voor studenten die comfortfood waarderen met kwaliteit.”

Johan Carron

CULINAIR TECHNISCH ADVISEUR

De ultieme burger begint met het juiste broodje:

- **Ultimate brioche soft bun:** rijk van smaak, zacht en luchtig
- **Volkoren soft bun met sesam en lijnzaad:** een gezonde keuze met pit
- **Rustieke soft bun bebloemd:** artisaan en veel smaakcombinaties
- **Chili soft bun:** met een verrassende spicy twist

Praktische tips:



STAP 1: Ontdooi de buns op kamertemperatuur voor de beste textuur



STAP 2: Toast ze kort onder de grill voor een extra krokante bite



STAP 3: Gebruik de voorgesneden varianten voor snel en efficiënt beleggen



Wist je dat?

De juiste keuze van brood maakt minstens **50 % uit van de smaakbeleving van een burger.**

Daarom verdient jouw broodje alle aandacht.

Ontdek alle buns en recepten op vandemoorteleprofessional.com en maak van jouw burger een succesverhaal.

INNOVATIE DIE DE MAALTIJDBELEVING VERANDERT

“De samenwerking met Vandemoortele hielp ons om smaakvolle, textuur-aangepaste maaltijden te serveren die er niet alleen goed uitzien, maar ook echt versterkend zijn voor onze bewoners.”

Liesbeth Vandamme,
ALGEMEEN DIRECTEUR,
SAMEN VZW TIELT WAKKEN

In Woonzorgcentrum Samen staat de maaltijd centraal als moment van plezier en verbinding. De samenwerking met Vandemoortele biedt hen producten en oplossingen die de keukens ontlasten en bewoners ondersteunen, ook bij slikproblemen. Dankzij de afgebakken broodjes en kant-en-klare producten ontstaat er een warme, uitnodigende eetervaring.

“Dankzij het gebruik van afgebakken broodjes kunnen we efficiënter werken en toch variatie en versheid bieden.”

Woonzorgcentrum vzw Samen legt veel nadruk op de maaltijdbeleving van de bewoners. Hoe draagt de samenwerking met Vandemoortele daaraan bij?

Liesbeth: “De samenwerking met Vandemoortele heeft een grote impact op onze maaltijdbeleving. Voor onze bewoners is eten vaak het belangrijkste moment van de dag. De producten van Vandemoortele maken de maaltijden niet alleen voedzaam maar ook een zintuiglijke ervaring. De geur van versgebakken brood verspreidt zich door het gebouw en creëert een warme, uitnodigende sfeer. Hierdoor kijken bewoners echt uit naar de maaltijd, wat ook het sociale aspect versterkt.”

Wat maakt de producten van Vandemoortele bijzonder voor jullie?

Liesbeth: “De perfecte balans tussen smaak, gemak en gezondheid. Onze bewoners kunnen genieten van producten die snel en eenvoudig te bereiden zijn, zonder dat het ten koste gaat van kwaliteit. De variatie in brood en beleg houdt het menu interessant, en we kunnen inspelen op specifieke dieetwensen, zoals lactosevrije opties. Dat is essentieel voor ons.”

Welke voordelen biedt de samenwerking voor het keukenpersoneel?

Liesbeth: “Het keukenpersoneel werkt efficiënter door het gemak van de producten. De afgebakken broodjes en viennoiserie zijn snel klaar, wat tijd vrijmaakt voor andere taken. Dit is cruciaal, omdat ons personeel vaak onder druk staat. Met deze producten kunnen we

maaltijden tijdig serveren zonder in te boeten op kwaliteit. Dat maakt het werk lichter en de bewoners blijer.”

Wat zijn de belangrijkste criteria voor het kiezen van leveranciers?

Liesbeth: “Kwaliteit, voedingswaarde en efficiëntie. Vandemoortele scoort hoog op al deze punten. Daarnaast vinden we het fijn dat bestellingen makkelijk en snel verlopen via de webapplicatie. Dat maakt onze samenwerking soepel en betrouwbaar.”

Zijn er verbeterpunten?

Liesbeth: “De samenwerking verloopt al erg goed, maar innovatie blijft belangrijk. We hopen op meer producten die inspelen op de veranderende behoeften van ouderen, vooral qua textuur en smaak voor bewoners met slikproblemen. Vandemoortele heeft al veel mooie producten, en we staan open voor aanvullende oplossingen die nog beter inspelen op deze noden.”

Wat is de grootste meerwaarde voor de bewoners?

Liesbeth: “Maaltijden die niet alleen voedzaam zijn, maar ook plezierig om te eten. Maaltijden zijn vaak ook sociale momenten. Dankzij Vandemoortele kunnen we maaltijden serveren die er mooi uitzien, heerlijk ruiken en goed smaken. Dat verhoogt het welzijn en de zelfstandigheid van onze bewoners.”

DE TRAY-BAKED SANDWICH VERRASSEND VEELZIJDIG

**BANQUET
D'OR**
DEPUIS 1983

De nieuwe tray-baked sandwich is niet alleen heerlijk zacht en smaakvol, maar ook bijzonder praktisch. Perfect voor diverse eetmomenten zoals ontbijt, lunch, warme snacks of bijgerechten.

Dankzij de handige tray met 20 stuks ontzorgt het keukenpersoneel en zorgt het voor een constante kwaliteit en versheid.

Tray-baked sandwich

art. 55185 - B1040

3 x 1240 g - 62 g/broodje



ONTBIJT

Zachte bun bij een gevarieerd ontbijt



Goujonettes van
tongschar met tartaar

BIJGERECHT



Toscaanse sandwich
met gebakken kip

LUNCH

Ontdek het
**gemak van de
tray-baked sandwich**
en de bijbehorende recepten
op **vandemoortele-
professional.com**.



Risso®

Risso® Chanty Duo Vegan is dé perfecte plantaardige room die elke chef het gemak biedt om smaakvolle, duurzame en gezonde gerechten te maken.

Met één product kan je talloze recepten verrijken, van soepen tot sauzen en desserts. Ideaal voor de groeiende vraag naar plantaardige opties binnen zorg- en onderwijskeukens en bovendien geschikt voor lactosevrije en vetarme diëten.

In de moderne professionele keuken groeit de vraag naar plantaardige, smaakvolle en gezonde oplossingen. Risso® Chanty Duo Vegan speelt hier perfect op in. Deze gebruiksklare plantaardige room is inzetbaar in tal van bereidingen – van warme toepassingen tot zoete creaties – en biedt elke chef maximale flexibiliteit in de keuken.

Waarom kiezen voor Risso® Chanty Duo Vegan?

- **Veelzijdig:** ideaal voor zowel koude als warme bereidingen, van soepen tot desserts
- **Smaakvol en vetarm:** creëert een volle textuur zonder concessies aan de smaak
- **Gebruiksklaar:** direct inzetbaar, zonder gedoe
- **Duurzaam:** plantaardig en perfect voor de eiwitshift in zorg en onderwijs
- **Allergeenvriendelijk:** lactosevrij, geschikt voor verschillende dieetwensen



Risso® Chanty Duo Vegan
zowel in 10 L als 1 L beschikbaar.

10 L: 416967 / 12 x 1 L: 415642

RISSO® CHANTY DUO VEGAN: VEELZIJDIGE PLANTAARDIGE ROOM 1 PRODUCT VOOR AL JE GASTEN EN BEWONERS



MET RISSO®
CHANTY DUO VEGAN
WERK JE EFFICIËNT EN
CREATIEF, ZONDER DAT JE
HOEFT IN TE LEVEREN
OP KWALITEIT EN
BELEVING.

Ontdek de mogelijkheden en laat je inspireren. Vraag je Vandemoortele contactpersoon naar de **Risso® Vegan Cream** of bezoek vandemoorteleprofessional.com



ROMIGE CHAMPIGNONSOEP MET KRUIDEN

Een zachte, volle soep die verrast met zijn rijke smaak en romige textuur. Helemaal plantaardig en eenvoudig te bereiden.

Piet Bracke

CULINAIR TECHNISCH ADVISEUR

Ingrediënten (voor 100 personen):

- 6,5 kg kastanjechampignons (in plakjes)
- 20 middelgrote uien (fijn gesnipperd)
- 20 L groentebouillon
- 10 L Risso® Chanty Duo Vegan
- Verse kruidenmix (dragon, peterselie, bieslook)
- Zout en peper naar smaak

Bereiding:

Stoof de uien en champignons zacht aan in een grote pan.

Voeg de bouillon toe en laat alles zachtjes koken.

Pureer de soep glad en roer de Risso® Chanty Duo Vegan erdoor.

Werk af met de verse kruiden en serveer eventueel met een stukje vers brood.



2 SMAAKVOLLE RECEPTEN MET RISSO® CHANTY DUO VEGAN

SPECULOOS MOUSSE

Een feestelijk dessert dat de romigheid van Risso® Chanty Duo Vegan combineert met de gekende smaak van speculoos.

Ingrediënten (voor ± 125 personen):

- 3,5 kg speculoospasta
- 1,2 L eiwitten
- 1 kg suiker
- 3,5 L Risso® Chanty Duo Vegan
- Verkruimelde speculoosjes voor garnering
- **Optioneel:** diverse rode vruchten

Bereiding:

Verwarm de speculoospasta tot vloeibare consistentie. Klop de eiwitten met suiker stijf tot pieken. Klop de Risso® Chanty Duo Vegan op en spatel voorzichtig de speculoospasta en opgeklopte eiwitten erdoor. Verdeel het mengsel in verschillende porties en laat enkele uren opstijven in de koelkast. Werk af met verkruimelde speculoosjes en garneer met rode vruchten voor een extra frisse toets.





Speculoos Bavaois (art. 55239 - B1043C30)
30 porties - 70 g/portie

EEN VERWENMOMENT VOOR IEDEREEN

Het dessert na de maaltijd, de zoete verwennerij bij de koffie, een guilty pleasure tussendoor... om je gasten te verwennen en verrassen, laat je jouw talent spreken. Of vertrouw gewoon op het beste: de authentieke smaak en absolute finesse van Patisserie du Chef®. Deze kant-en-klare creaties van chefs voor chefs zijn jouw denkbeeldige souschef.

Onweerstaanbare patisserie, artisaan bereid met pure ingrediënten – zonder kunstmatige toevoegingen. En die extra paar figuurlijke handen in de keuken? Die kunnen we allemaal gebruiken.

Je werkt efficiënter, wint veel tijd en verhoogt slim je marge.

PATISSERIE DU CHEF®



Banana cake
(art. 50698 - A304C12 - 4 x 1200 g,
12 porties/taart)

VOORGESNEDEN GEBAK: SNEL EN EFFICIËNT

Waarom kiezen voor voorgesneden gebak van Patisserie du Chef®?

- **Altijd vers en klaar om te serveren:** enkel ontdooien, geen extra werk
- **Geportioneerd gemak:** hygiënisch en efficiënt
- **Feestelijk gepresenteerd:** luxueuze uitstraling zonder keukenstress
- **Ruime keuze:** van klassieke bavaois tot speelse mini-patisserie
- **Creatief af te werken:** voeg eenvoudig fruit, coulis of chocoladeschilfers toe



Chocolade-vanille cake
(art. 54591 - B945C28 - 70 g/portie)

Geen gedoe meer met snijden en portioneren.
De ronde taartklassiekers en Amerikaanse specialiteiten zijn voorgesneden in perfecte, gelijkmatige stukken zodat je ze direct kan serveren.



Ontdek hier
het volledige assortiment

Bestel eenvoudig via je vertrouwde groothandel of ontdek het aanbod op
vandemoorteleprofessional.com

DAG VAN
DE OUDEREN (01/10)
IS HÉT MOMENT OM
BEWONERS TE VERRASSEN
MET EEN HEERLIJK STUKJE
PATISSERIE

Feestelijk eindejaar

De eindejaarsperiode is hét moment om uit te pakken. Met de feestelijke patisserie van Patisserie du Chef® creëer je moeiteloos een warme en stijlvolle sfeer aan tafel. Zonder stress, mét impact.

FEESTELIJKE SUGGESTIES UIT HET ASSORTIMENT:

Dôme chocolade of framboos (B438 - B439) – ideaal voor een verfijnde afsluiter

Speculoos bavaois (B298) – pure winterse gezelligheid

Mixed box mignardises (MB24) – kleine gebakjes, grote indruk

Allumette framboos-chocolade (B735) – zachte textuur, fruitig en makkelijk te eten

Tip voor de keuken:

Kies voor voorgesneden taarten of stangen en werk af met een persoonlijke toets (vers fruit, slagroom, chocoladeschilders). Zo maak je van elke portie een klein moment van luxe – zelfs bij grote volumes.

Of je nu werkt in een woonzorgcentrum, een school of een overheidsinstelling — het eindejaar is hét moment om iedereen aan tafel iets bijzonders te gunnen.

Met de patisserie van Patisserie du Chef® breng je op een eenvoudige manier een feestelijke sfeer, voor jong en oud, voor bewoners, bezoekers én medewerkers. Want een mooi dessert is meer dan een zoete afsluiter: het is een blijk van aandacht en waardering.



Allumette framboos-chocolade
(art. 54035 - B735 - 3 x 10 stuks - 80 g/portie)

MAAK VAN ELK DESSERT
EEN FEESTMOMENT EN LAAT
IEDEREEN MEEGENIETEN

STIMULEER DE BELEVING MET FINGERFOOD-PATISSERIE VOOR OUDEREN



- Kleine gebakjes, handig in gebruik en snel te serveren, zonder bestek
- Zachte textuur en fruitig
- Visueel aantrekkelijk met diverse leuke kleuren

Mixed box mignardises (art. 54036 - MB24 - 3 x 36 stuks)



SAMEN VOOR EEN SMAKELIJKE ÉN DUURZAME TOEKOMST



Op 3 oktober is het Klimaatdag

Een mooi moment om
stil te staan bij de keuzes
die we elke dag maken,
ook in de keuken.

**Bij Vandemoortele geloven we dat duurzaamheid hand in hand
kan gaan met smaak, gebruiksgemak en kwaliteit.**

Onze plantaardige producten dragen bij aan de eiwitshift, we beperken
voedselverspilling met slimme porties en kant-en-klare oplossingen, en
onze verpakkingen worden steeds duurzamer. En we doen het niet alleen:
samen met jou zetten we stappen vooruit, klein én groot.

**ELKE MAALTIJD TELT.
ELKE KEUZE TELT.
SAMEN MAKEN WE
HET VERSCHIL.**



Vandemoortele
PROFESSIONAL

Benieuwd naar onze duurzaamheidsinitiatieven?
Ontdek het op www.vandemoortele.com/en/our-company/sustainability