

TOGETHER
**We
care**



**PLUS QU'UN PRODUCTEUR
ALIMENTAIRE : UN
VÉRITABLE PARTENAIRE
POUR UN SUCCÈS
DURABLE**

VANDEMOORTELE PROFESSIONAL
RENFORCE LE **SECTEUR PUBLIC & HEALTH**
AVEC SON SAVOIR-FAIRE, DES CONSEILS SPÉCIFIQUES,
DE L'INSPIRATION ET DE L'INNOVATION





LE PLAISIR À CHAQUE REPAS



Cher Professionnel de la restauration collective,

Chez Vandemoortele Professional, notre engagement dépasse le simple cadre de l'alimentation. Avec **Together We Care**, nous accompagnons les équipes de cuisine dans les établissements de santé et du secteur public pour transformer chaque repas en une **véritable expérience**. Nous combinons des produits de qualité avec un accompagnement concret, des idées inspirantes et des solutions à la fois durables et innovantes.

Nos conseillers culinaires techniques réfléchissent avec vous. Comment garantir une expérience gustative optimale pour les personnes âgées souffrant de troubles de la déglutition ? Comment répondre aux nouvelles habitudes alimentaires des jeunes ? Comment faire des choix **durables** sans compromettre la qualité ? Nous allons au-delà de l'assiette, à la recherche de solutions intelligentes et concrètes, ensemble.

La durabilité est une valeur fondamentale dans tout ce que nous entreprenons. Moins de gaspillage alimentaire, des ingrédients responsables et des processus de cuisine efficaces sont essentiels pour garantir une approche pérenne. De nombreuses marques de notre portefeuille, telles que **Risso, Banquet d'Or** ou **Pâtisserie du Chef** sont synonymes de fiabilité et d'innovation, vous permettant ainsi de vous concentrer sur ce qui compte vraiment : **le goût et l'expérience**.

Besoin d'inspiration ? Venez visiter notre **Vandemoortele Food Experience Center** à Gand, ou invitez-nous à réfléchir avec vous, dans votre propre cuisine. Ensemble, créons une alimentation qui ne se contente pas de nourrir, mais qui enrichit.

Inspirons-nous et renforçons-nous mutuellement, car les meilleurs plats ne se créent jamais seuls.

Bart Maes
KEY ACCOUNT MANAGER FOODSERVICE

SOMMAIRE

- 02. BIENVENUE
- 03. DES SOLUTIONS POUR LE SECTEUR PUBLIC & HEALTH
- 04. L'EXPÉRIENCE DES MARQUES DE CONFIANCE
- 05. NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
- 06. UN ENGAGEMENT PARTAGÉ : « TOGETHER WE CARE »
- 07. NOTRE KNOWLEDGE CENTER

- 08-09. VOTRE GUIDE POUR UNE RÉUSSITE DURABLE
- 10-11. LA FORCE DE L'INSPIRATION
- 12-13. DES INNOVATIONS QUI FONT LA DIFFÉRENCE
- 14-15. LA PUISSANCE DE LA CO-CRÉATION



Score Platinum chez Ecovadis : Vandemoortele figure parmi le top 1 % des entreprises les plus durables au monde.



DES SOLUTIONS SUR MESURE POUR VOTRE ORGANISATION



Piet Bracke, Jo Carron, Bernard Dolphens :
Équipe de Conseillers Techniques Culinaires



Forts de nombreuses années d'expérience et d'une expertise approfondie dans le **secteur Public & Santé**, nous comprenons que chaque organisation a des besoins spécifiques. C'est pourquoi nous proposons des solutions entièrement adaptées à votre réalité, afin de garantir une expérience culinaire optimale pour vos résidents, collaborateurs ou étudiants.



« Vandemoortele propose une offre saine et savoureuse, parfaitement alignée avec les véritables besoins des clients – en cuisine comme auprès de leur public. »

Bernard Dolphens, TEAM MANAGER – CONSEILLERS TECHNIQUES CULINAIRES
VANDEMOORTELE FOOD EXPERIENCE CENTER

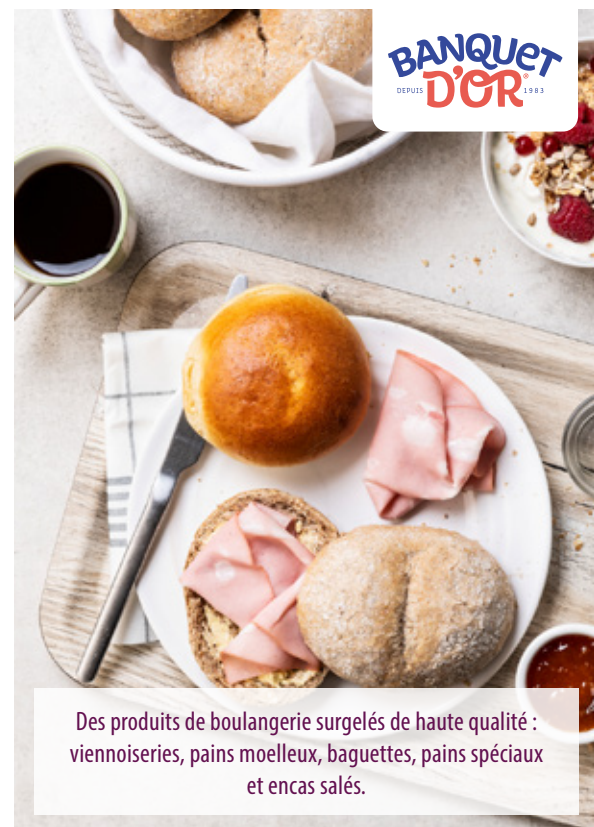
- **Maisons de repos et résidences-services**
Des repas savoureux et nutritifs pour les résidents, accompagnés de solutions pratiques pour la livraison à domicile. Un soutien ciblé, en fonction de vos besoins, dans le respect des attentes des résidents.
- **Autres établissements de soins**
Des centres spécialisés aux cliniques de rééducation, nos solutions sont flexibles et répondent aux normes les plus exigeantes.
- **Écoles et établissements d'enseignement**
Des repas équilibrés et variés pour les élèves et les étudiants, alliant plaisir gustatif et valeur nutritionnelle.
- **Institutions publiques et restaurants d'entreprise**
Des repas de qualité pour vos collaborateurs et visiteurs, avec une attention particulière portée à l'efficacité, à la durabilité et à la maîtrise des coûts.

L'EXPÉRIENCE DES MARQUES DE CONFIANCE

NOS MARQUE : UNE TRADITION DE QUALITÉ ET DE CONFIANCE

Chez Vandemoortele, tout repose sur la fourniture de produits fiables et de haute qualité, conçus pour répondre aux attentes spécifiques de votre organisation. Depuis plus d'un siècle, nous sommes un partenaire de confiance pour les établissements du **secteur Public & Health**, avec des produits qui répondent aux normes les plus strictes et qui font réellement la différence sur le terrain.

Nos marques et nos produits sont conçus pour vous simplifier la vie : ils allient praticité, fiabilité et excellent rapport qualité-prix, afin que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel - **offrir à vos convives des repas savoureux**.



Des produits de boulangerie surgelés de haute qualité : viennoiseries, pains moelleux, baguettes, pains spéciaux et encas salés.



Des huiles, margarines et crèmes de qualité supérieure, à la fois savoureuses, pratiques et parfaitement adaptées aux exigences du chef moderne. Élaborés à partir des meilleurs ingrédients, principalement d'origine végétale, pour des performances culinaires irréprochables.



L'excellence pâtissière au service des professionnels les plus exigeants, Pâtisserie du Chef® propose une large gamme de pâtisseries surgelées haut de gamme. Avec plus de 30 ans d'expérience, nous fournissons des créations savoureuses, prêtes à l'emploi, qui ravissent vos clients à chaque dégustation.

NOTRE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DES PROFESSIONNELS

NOTRE VALEUR AJOUTÉE : CONNAISSANCES ET EXPERTISE

Dans le **secteur Public & Health**, les défis quotidiens sont complexes et nombreux. Nous mettons à votre disposition **le savoir-faire** et **l'expertise** nécessaires pour y répondre de manière efficace. Nous ne sommes pas un simple fournisseur, mais un véritable partenaire, qui vous accompagne avec des solutions personnalisées et des conseils pratiques.

Qu'il s'agisse de choisir les bons produits, de développer de nouvelles recettes ou d'améliorer durablement votre offre, Vandemoortele Professional vous apporte les outils et le soutien nécessaires à votre réussite. Forts de notre expérience, de notre expertise technique et d'une passion pour l'innovation culinaire, nous faisons avancer votre organisation.

Notre équipe de conseillers techniques culinaires est à vos côtés !





Avec notre nouveau concept « **Together We Care** », spécialement conçu pour le secteur Public & Health, Vandemoortele Professional souhaite offrir bien plus que des produits. Nous proposons des solutions concrètes qui soutiennent le fonctionnement quotidien de votre organisation.

Ces **solutions**, nous les développons ensemble, avec vous, notre équipe commerciale et nos conseillers techniques culinaires.

« Grâce à l'expertise que nous avons développée au fil des années, nous sommes en mesure de partager notre savoir-faire et de créer de la valeur pour votre organisation. »

Bart Maes,
Key Account Manager Foodservice



UNIS POUR DES SOLUTIONS PLUS PERTINENTES

Bernard Dolphens
Team Manager – Conseillers Techniques Culinaires

Concrètement, qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

Nous réfléchissons avec vous à des façons créatives d'optimiser l'utilisation de nos produits – de la présentation à la découpe. Nous proposons une offre savoureuse et variée, adaptée à vos besoins, en tenant compte à la fois de la santé et du développement durable. Grâce à vos retours, nous ajustons et améliorons en permanence nos recettes et nos solutions, afin de répondre au mieux à vos attentes.

Notre Food Experience Center à Gand est l'endroit idéal pour co-créer ensemble. C'est là que les produits prennent vie et se transforment en nouveaux concepts et innovations. Bien entendu, nous nous rendons aussi volontiers dans votre établissement pour définir ensemble la meilleure approche.



VANDEMOORTELE PROFESSIONAL LANCE « TOGETHER WE CARE » AUTOUR DE QUATRE PILIERS FONDAMENTAUX

GUIDER

Apporte un **accompagnement stratégique** et des **solutions sur mesure**, contribuant à la croissance durable de votre organisation.

INSPIRER

Propose des **idées créatives** et une **inspiration concrète** pour améliorer l'**expérience alimentaire** et faire progresser votre établissement.

INNOVER

Développe des **solutions tournées vers l'avenir**, en intégrant des **idées innovantes** et des **initiatives durables**.

CO-CRÉER

Favorise le développement de **solutions personnalisées en collaboration**, où la coopération est la clé du succès.



NOUS GUIDONS

VOTRE GUIDE POUR UNE RÉUSSITE DURABLE

UN ACCOMPAGNEMENT QUI VA AU-DELÀ DU CONSEIL

Chez Vandemoortele, nous savons qu'un **bon accompagnement** commence par **une compréhension approfondie** de votre organisation. Nous ne nous contentons pas de vous conseiller : nous vous guidons avec **des solutions sur mesure**, efficaces aujourd'hui et pensées pour **la croissance future** de votre établissement.

QUE SIGNIFIE CELA CONCRÈTEMENT POUR VOUS ?

- **Une visite personnalisée d'un commercial expérimenté**, qui comprend votre réalité et réfléchit avec vous à des solutions adaptées.
- **Des conseils techniques et culinaires sur mesure**, élaborés avec nos conseillers techniques culinaires, que ce soit sur place ou au Vandemoortele Food Experience Center à Gand, où nous testons ensemble produits et processus.
- **Une relation de confiance à long terme**, axée sur des solutions durables qui améliorent votre fonctionnement au quotidien.

NOUS ÉCOUTONS.
NOUS ACCOMPAGNONS.
NOUS RÉALISONS.

Du conseil produit à l'accompagnement de vos menus, nos experts réfléchissent avec vous, selon les besoins spécifiques de votre organisation.



Vandemoortele nous a aidés à optimiser nos processus, et nous constatons déjà l'impact positif de leurs conseils sur le long terme. »

Cédric Blogie
Responsable Commercial Clinique CHC
MontLégia – Pôle restauration & nutrition



VOUS PROGRESSEZ

GRANDIR ENSEMBLE GRÂCE À UN CONSEIL STRATÉGIQUE

Cédric : « Grâce à notre collaboration avec Vandemoortele, nous avons fait des choix **qui portent déjà leurs fruits** aujourd'hui tout en **préparant l'avenir**. Leur connaissance approfondie du **secteur Public & Health** s'est traduite par des solutions sur mesure. Pas d'approche standard, mais un **accompagnement concret et efficace**. Un bon exemple ? Le passage aux distributeurs en inox plutôt qu'en plastique : plus durables, plus professionnels, et plus faciles à utiliser pour nos équipes. »

EXEMPLES CONCRETS DE L'ACCOMPAGNEMENT

Une **structure de menus claire** et opérationnelle, adaptée aux patients, au personnel et aux visiteurs.

Distributeurs en inox pour les sauces, répondant à la volonté de réduire l'usage du plastique.

Des conseils pratiques pour améliorer l'efficacité en cuisine sans alourdir la charge de travail.



NOUS INSPIRONS

UNE INSPIRATION QUI FAÇONNE L'AVENIR

LA PUISSANCE DE L'INSPIRATION AU SERVICE DE L'INNOVATION

L'inspiration est le moteur de **l'innovation** et du **progrès**. Chez Vandemoortele, nous transformons notre **savoir** en leviers concrets pour votre progrès, en proposant des **solutions pratiques et inspirantes** qui vous aident à anticiper et à répondre aux **besoins évolutifs du secteur**. Cette collaboration nous permet de construire **l'avenir ensemble**.

QUE SIGNIFIE CELA POUR VOUS ?

- **Un accès à de nouvelles idées** et des **solutions créatives** pour travailler de manière plus efficace et rentable.
- **Une mise en application concrète de l'inspiration**, pour intégrer les dernières tendances rapidement et facilement.
- **Un renforcement de votre position**, en collaborant avec nous sur les **innovations de demain**.

NOUS PARTAGEONS DES IDÉES.
NOUS SURPRENONS PAR LE GOÛT.
NOUS INSPIRONS AU QUOTIDIEN.

De la présentation produit aux recettes créatives, nos chefs vous apportent une inspiration concrète, directement applicable dans votre cuisine.



Vandemoortele connaît notre réalité de terrain et propose des idées réellement applicables. On échange, on réfléchit ensemble : je ne reçois pas simplement un catalogue, mais aussi du feedback et des idées concrètes. »

Rudy Rampelberg
Responsable du service catering –
Haute École PXL

VOUS ÉVOLUEZ



L'INSPIRATION AU SERVICE D'UN SUCCÈS DURABLE

Rudy : « La collaboration avec Vandemoortele a apporté un vent de fraîcheur, avec des idées comme des concepts de foodtruck ou de streetfood, qui nous ont permis de rendre notre offre **plus créative et plus adaptée aux étudiants**. Leurs produits sont pratiques à utiliser et contribuent à une meilleure efficacité en cuisine.

Le **distributeur de sauces** en est un excellent exemple : **il réduit le gaspillage, augmente la productivité** et permet de faire des **économies**, tout en facilitant le travail en cuisine. C'est ce genre de solution pratique de Vandemoortele qui fait vraiment la différence. »

EXEMPLES CONCRETS INSPIRANTS SELON RUDY

Pains et sandwiches de qualité, faciles, rapides et adaptés aux jeunes publics.

Concepts de streetfood et foodtrucks pour surprendre et séduire les étudiants.

Distributeur de sauces pour une cuisine plus **efficace** et moins de gaspillage.



NOUS INNOVONS

UNE INNOVATION QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

INNOVER POUR L'AVENIR

L'innovation est au cœur de tout ce que nous faisons chez Vandemoortele Professional. Elle ne se limite pas à la **création de nouveaux produits** : elle implique aussi la **modernisation des processus** et l'**optimisation** de ce qui existe déjà. Innover, c'est avancer - avec **efficience, durabilité et attention à la santé**.

QUE SIGNIFIE CELA POUR VOUS ?

- **Une innovation qui fonctionne vraiment**, en alliant les **valeurs traditionnelles** à une **vision résolument tournée vers l'avenir**.
- **Des besoins évolutifs** dans le **secteur Public & Health**, traduits en **solutions** concrètes.
- **Un succès durable**, grâce à l'intégration **d'innovations** qui garantissent l'avenir de votre organisation.

NOUS RENOUVELONS.
NOUS AMÉLIORONS.
NOUS SIMPLIFIONS.

Nos innovations sont axées sur la santé, la praticité et la durabilité - avec des solutions intelligentes qui font réellement la différence dans votre cuisine.



VOUS AVANCEZ



Vandemoortele ne nous a pas seulement apporté des produits, mais aussi des solutions innovantes qui ont simplifié notre fonctionnement en cuisine et amélioré l'expérience des repas pour nos résidents. »

Liesbeth Vandamme
Directrice Générale – VZW Samen

UNE INNOVATION QUI TRANSFORME L'EXPÉRIENCE DU REPAS

Liesbeth : « La collaboration avec Vandemoortele nous a permis d'intégrer dans notre organisation des solutions concrètes et de qualité. Un bel exemple : **les petits pains précuits** – rapides à préparer, simples à utiliser et avec cette **odeur irrésistible de pain chaud**. Ils créent un moment chaleureux et renforcent **le plaisir du repas** pour nos résidents. Pour notre personnel, cela représente un gain de temps considérable, sans compromis sur **le goût** ou la **qualité**. Nous avons également bénéficié d'un accompagnement pour composer des **repas savoureux** et **adaptés en texture** pour les résidents ayant des troubles de la déglutition. Grâce aux bons produits et au soutien reçu, nous pouvons proposer des plats appétissants, agréables en bouche et qui renforcent le sentiment **d'autonomie** chez les résidents. »

EXEMPLES D'INNOVATION SELON LIESBETH

Solutions intelligentes pour les équipes de cuisine sous pression.

Plus d'autonomie grâce aux repas adaptés aux troubles de la déglutition.

Petits pains précuits qui créent de l'ambiance et font gagner du temps en cuisine.



NOUS CO-CRÉONS

CONSTRUIRE ENSEMBLE LES SOLUTIONS DE DEMAIN

LA CO-CRÉATION COMME CLÉ DU SUCCÈS

La co-création va bien au-delà du simple **partage de connaissances**. C'est un processus de **collaboration** active visant à développer **des solutions** parfaitement adaptées aux **besoins spécifiques** de votre organisation. Il s'agit **d'un effort commun** qui réunit votre **expertise terrain** et notre **savoir-faire**, pour concevoir des **innovations concrètes** qui font progresser l'ensemble du secteur.

QUE SIGNIFIE CELA POUR VOUS ?

- **Des solutions sur mesure**, élaborées à partir de réflexions et d'analyses partagées.
- **Une implication directe** tout au long du processus, de l'idéation aux tests de concepts.
- **Des applications concrètes**, allant du développement de recettes aux initiatives durables.



LE FOOD EXPERIENCE CENTER :
UNE BASE SOLIDE POUR
L'INNOVATION COLLECTIVE

NOUS COMBINONS LES SAVOIRS.
NOUS DÉVELOPPONS ENSEMBLE.
NOUS CRÉONS DE L'IMPACT.

De la démonstration au développement de recettes, dans notre Food Experience Center ou sur votre site, nous construisons ensemble des solutions qui font vraiment la différence.



Notre collaboration avec Vandemoortele repose sur des échanges réguliers et des ateliers communs, ce qui leur permet de proposer des solutions innovantes parfaitement adaptées à notre fonctionnement. »

Cédric Blogie
Responsable Commercial Clinique CHC
MontLégia – Pôle restauration & nutrition



VOUS GRANDISSEZ

ENSEMBLE, NOUS CRÉONS LES SOLUTIONS DE DEMAIN

Cédric : « La collaboration avec Vandemoortele va bien au-delà de la simple livraison de produits. C'est un **véritable partenariat**, dans lequel nous co-crédons des **solutions innovantes**, parfaitement alignées avec **les besoins de nos établissements de soins**. Ce qui nous séduit particulièrement, c'est **leur approche collaborative** : ensemble, nous développons **de nouveaux concepts de repas** et mettons en œuvre des initiatives durables. Le **Food Experience Center** joue un rôle essentiel dans ce processus : il nous permet de **tester des concepts, d'expérimenter des produits** et d'appliquer directement des **innovations concrètes**. »

EXEMPLES DE CO-CRÉATION SELON CÉDRIC

Co-création de concepts de repas à base d'ingrédients favorisant goût et santé.	Développement de solutions durables , comme la réduction de l'usage de plastique jetable.	Tests de produits et de concepts au Food Experience Center , avec un impact direct sur la qualité et l'efficacité en cuisine.
--	--	---



Vandemoortele Professional : votre partenaire complet en expertise, conseil, inspiration et innovation. Toute notre équipe est prête à devenir votre partenaire, et à vous accompagner pour faire évoluer l'expérience culinaire au sein de votre établissement.

Notre ÉQUIPE COMMERCIALE Public & Health : toujours disponible pour vous accompagner !



VANDEMOORTELE PROFESSIONAL ENGAGÉS À VOS CÔTÉS

HAINAUT, BRABANT WALLON, BRUXELLES
CONRAD THIRY
conrad.thiry@vandemoortele.com
0497/51 62 43

NAMUR, LIÈGE, LUXEMBOURG
PHILIPPE CAPS
philippe.caps@vandemoortele.com
0474/99 89 26

FLANDRE OCCIDENTALE, FLANDRE ORIENTALE
JAN PODEVIJN
jan.podevijn@vandemoortele.com
0476/99 75 27

KEY ACCOUNT MGR. FOODSERVICE
BART MAES
bart.maes@vandemoortele.com
0477/70 01 15

BRABANT FLAMAND, ANVERS, LIMBOURG
MICHEL VAN NOTEN
michel.vannoten@vandemoortele.com
0470/09 14 74