



MEER DAN EEN
FOODPRODUCENT:
EEN ECHTE PARTNER
VOOR DUURZAAM
SUCCES

VANDEMOORTELE PROFESSIONAL
VERSTERKT DE **PUBLIC & HEALTH SECTOR**
MET VAKMANSCHAP, SPECIFIEK ADVIES,
INSPIRATIE EN INNOVATIES





Beste Foodservice professional,

Bij Vandemoortele Professional draait het om méér dan voeding. Met **Together We Care** helpen we keukenteams in de zorg- en publieke instellingen om elk eetmoment te transformeren tot een **waardevolle ervaring**. Niet alleen met kwaliteitsproducten, maar ook met praktische ondersteuning, inspiratie en duurzame innovatieve oplossingen.

Onze culinair technisch adviseurs denken met u mee. Hoe behoudt u smaak voor senioren met slikproblemen? Hoe speelt u in op de veranderende eetgewoontes van jongeren? Hoe maakt u duurzame keuzes zonder in te boeten op kwaliteit? We kijken verder dan het bord en zoeken samen met u naar werkbare, slimme oplossingen.

Duurzaamheid is een kernwaarde in alles wat we doen. Minder voedselverspilling, verantwoorde ingrediënten en efficiënte keukenprocessen zijn essentieel om toekomstbestendig te werken. Veel van onze merken, waaronder **Risso**, **Banquet d’Or** en **Pâtisserie du Chef** staan garant voor betrouwbaarheid en innovatie, zodat u zonder zorgen kunt focussen op wat écht telt: **smaak én beleving**.

Zoekt u inspiratie? Kom langs in ons Vandemoortele Food Experience Center in Gent of laat ons meedenken in uw eigen keuken. Samen zorgen we voor voeding die niet alleen voedt, maar ook verrijkt.

Laten we elkaar inspireren en versterken, want de beste gerechten maak je niet alleen.

Bart Maes
KEY ACCOUNT MANAGER FOODSERVICE

INHOUD

- 02. WELKOM
- 03. OPLOSSINGEN VOOR PUBLIC & HEALTH
- 04. ERVARING MET VERTROUWDE MERKEN
- 05. ONZE KNOWHOW VOOR PROFESSIONALS
- 06. SAMEN STERK “TOGETHER WE CARE”
- 07. ONS KNOWLEDGE CENTER

- 08-09. UW GIDS VOOR DUURZAAM SUCCES
- 10-11. DE KRACHT VAN INSPIRATIE
- 12-13. INNOVATIES DIE HET VERSCHIL MAKEN
- 14-15. DE KRACHT VAN CO-CREATIE



OPLOSSINGEN DIE PASSEN BIJ UW ORGANISATIE

Piet Bracke, Jo Carron, Bernard Dolphens:
Team Culinair Technisch Adviseurs



Met onze jarenlange ervaring en diepgaande expertise in de **Public & Health sector** begrijpen we dat elke organisatie unieke behoeften heeft. Daarom bieden wij oplossingen die volledig zijn afgestemd op uw specifieke situatie, zodat u kunt rekenen op een optimale eetbeleving voor uw bewoners, medewerkers of studenten.



“Vandemoortele biedt een gezond en smaakvol assortiment dat aansluit bij wat klanten écht nodig hebben – in de keuken én voor hun publiek.”

Bernard Dolphens, TEAM MANAGER CULINAIR TECHNISCH ADVISEURS
VANDEMOORTELE FOOD EXPERIENCE CENTER

- **Woonzorgcentra en assistentiewoningen**
Voedzame en smakvolle maaltijden voor bewoners, met praktische oplossingen voor thuisbezorging. Wij bieden ondersteuning waar nodig, met respect voor de bewoners.
- **Andere zorginstellingen**
Van gespecialiseerde centra tot revalidatieklinieken: onze oplossingen zijn flexibel en voldoen aan de hoogste standaarden.
- **Scholen en onderwijsinstellingen**
Gezonde en gevarieerde maaltijden voor leerlingen en studenten, waarbij lekker en voedzaam hand in hand gaan.
- **Publieke overheidsinstellingen en bedrijfsrestaurants**
Kwalitatieve maaltijden voor uw medewerkers en bezoekers, met focus op efficiëntie, duurzaamheid en budget.

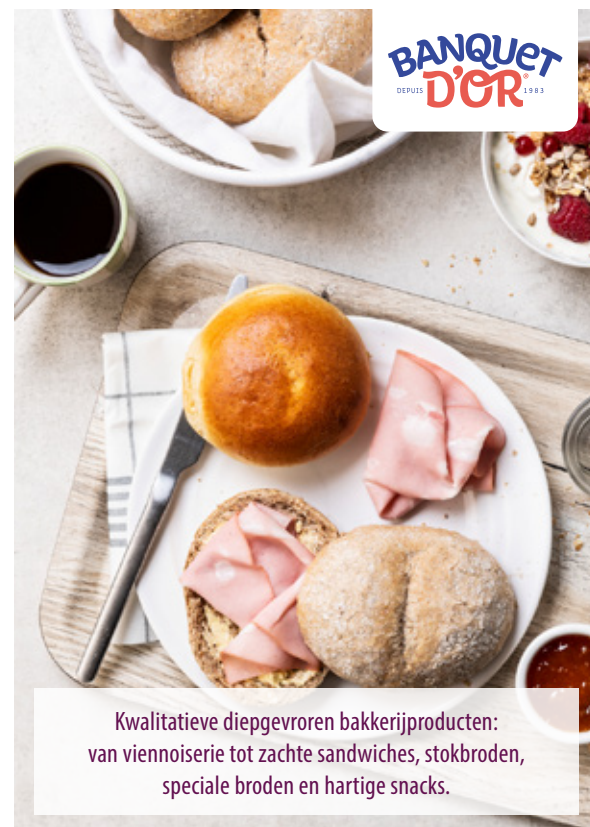


Platinum-score bij Ecovadis: Vandemoortele behoort tot de top 1% meest duurzame bedrijven wereldwijd.

ONZE MERKEN: EEN TRADITIE VAN KWALITEIT EN VERTROUWEN

Bij Vandemoortele draait alles om het leveren van betrouwbare en hoogwaardige producten die aansluiten bij de behoeften van uw organisatie. Al meer dan een eeuw zijn we een gewaardeerde partner voor instellingen in de **Public & Health sector**, en bieden we producten die niet alleen voldoen aan de hoogste kwaliteitsstandaarden, maar ook het verschil maken in de dagelijkse praktijk.

Onze merken en producten zijn ontworpen om uw werk makkelijker te maken – ze bieden gemak, betrouwbaarheid en de beste prijs-kwaliteitverhouding, zodat u zich kunt richten op wat écht belangrijk is: **uw mensen lekker eten serveren.**



Kwalitatieve diepgevroren bakkerijproducten: van viennoiserie tot zachte sandwiches, stokbroden, speciale broden en hartige snacks.



Hoogwaardige, smaakvolle en handige oliën, margarines en creams voor de moderne chef-kok.

Gemaakt met de beste ingrediënten, voornamelijk van plantaardige oorsprong, voor sublieme culinaire prestaties.



Voor foodprofessionals die alleen het beste willen serveren, biedt Patisserie du Chef® een uitgebreid assortiment hoogwaardige diepgevroren patisserie. Met meer dan 30 jaar ervaring leveren wij smaakvolle kant-en-klare patisserie producten die jouw klanten keer op keer weten te verrassen.

ONZE KNOWHOW VOOR PROFESSIONALS

ONZE TOEGEVOEGDE WAARDE IN KENNIS EN EXPERTISE

In de **Public & Health sector** worden dagelijks complexe vraagstukken en uitdagingen opgepakt. Wij bieden u de **kennis** en **expertise** die nodig zijn om deze uitdagingen effectief aan te pakken. Wij zijn niet alleen een leverancier, maar een partner die u ondersteunt met op maat gemaakte oplossingen en praktisch advies.

Of het nu gaat om het kiezen van de juiste producten, het ontwikkelen van nieuwe recepten of het duurzaam verbeteren van uw aanbod, Vandemoortele Professional biedt de tools en begeleiding die u nodig heeft om succesvol te zijn. Met onze jarenlange ervaring, technische knowhow en passie voor culinaire innovatie, helpen we uw organisatie vooruit.

Ons culinair technisch team staat voor u klaar!





Met ons nieuw concept “**Together We Care**” – op maat gemaakt voor de Public & Health sector – wil Vandemoortele Professional méér bieden dan alleen producten. Wij leveren oplossingen die de dagelijkse werking van uw organisatie ondersteunen.

Deze **oplossingen** bedenken we samen met jou, ons sales team en onze culinair technisch adviseurs.



“Met de expertise die wij de afgelopen jaren hebben opgebouwd, kunnen we kennis delen en waarde toevoegen aan uw organisatie.”

Bart Maes,
Key Account Manager Foodservice

SAMEN VOOR BETERE OPLOSSINGEN

Bernard Dolphens,
TEAM MANAGER CULINAIR TECHNISCH ADVISEURS

Wat betekent dit voor u? We denken met u mee over creatieve manieren om de producten optimaal te gebruiken – van presentatie tot versnijding. Wij bieden een lekker en divers aanbod, aangepast aan uw behoeften, met oog voor zowel gezondheid als duurzaamheid. Dankzij uw feedback blijven we recepten en oplossingen continu aanpassen en verbeteren, om altijd aan uw wensen te voldoen.

Ons Food Experience Center in Gent is de perfecte locatie om aan co-creatie te doen. Hier komen de producten tot leven die leiden tot nieuwe concepten en innovaties. Uiteraard komen we ook graag bij u op locatie om samen de juiste aanpak te vinden.

VANDEMOORTELE PROFESSIONAL LANCEERT “TOGETHER WE CARE”, GEBASEERD OP 4 BELANGRIJKE PIJLERS

- | | | | |
|--|--|--|---|
| GUIDE
biedt strategische begeleiding en maatwerk-oplossingen die bijdragen aan de duurzame groei van uw organisatie. | INSPIRE
brengt creatieve ideeën en praktische inspiratie om de eetbeleving te verbeteren en uw organisatie vooruit te helpen. | INNOVATE
ontwikkelt oplossingen die de toekomst vormen door innovatieve ideeën en duurzaamheidsinitiatieven te implementeren. | CO-CREATE
zorgt voor gezamenlijke ontwikkeling van oplossingen op maat , met samenwerking als de sleutel tot succes. |
|--|--|--|---|



WE GUIDE

UW GIDS VOOR DUURZAAM SUCCES

BEGELEIDING DIE VERDER GAAT DAN ADVIES

Bij Vandemoortele begrijpen we dat **goed advies** begint met **diep begrip** van uw organisatie. Wij begeleiden u niet alleen in het nemen van de juiste beslissingen, maar bieden **maatwerkoplossingen** die zowel vandaag werken als ook voor de **toekomstige groei** van uw organisatie.

WAT BETEKENT DIT VOOR U?

- **Persoonlijk bezoek van een ervaren salespersoon** die uw situatie grondig analyseert en met u meedenkt over oplossingen.
- **Technisch en culinair advies op maat** van onze culinair technisch adviseurs, zowel ter plaatse als in het Vandemoortele Food Experience Center in Gent, waar we samen producten en processen kunnen testen.
- **Een persoonlijke relatie en samenwerking voor langetermijnoplossingen** die bijdragen aan duurzame verbeteringen in uw organisatie.

WE LUISTEREN.
WE BEGELEIDEN.
WE REALISEREN.

Van productadvies tot menubegeleiding: onze experts denken mee op maat van uw organisatie.



“Vandemoortele heeft ons geholpen om onze processen te optimaliseren, en we zien nu al de positieve impact van hun advies op lange termijn.”

Cédric Blogie,
Commercieel Verantwoordelijke
Clinique CHC MontLégia –
Pôle restauration & nutrition

YOU GROW



SAMEN GROEIEN DOOR STRATEGISCH ADVIES

Cédric: “Dankzij de samenwerking met Vandemoortele maakten we keuzes die vandaag al **resultaat opleveren** én ons **klaarstomen voor morgen**. Hun kennis van de **Public & Health sector** vertaalde zich in oplossingen op maat. Geen standaardaanpak, maar **concrete begeleiding** die écht werkt. Een goed voorbeeld daarvan is de overstap naar inox dispensers in plaats van plastic: duurzamer, professioneler en eenvoudiger in gebruik voor onze teams.”

ADVISERENDE VOORBEELDEN VAN CÉDRIC

Een heldere **werkbare menustructuur** aangepast aan patiënten, personeel en bezoekers.

Inox-dispensers voor sauzen, die tegemoetkomen aan de vraag om plastic te verminderen.

Praktische tips die onze keuken efficiënter maken zonder extra werkdruk.



WE INSPIRE

INSPIRATIE DIE DE TOEKOMST VORMT

DE KRACHT VAN INSPIRATIE VOOR INNOVATIE

Inspiratie is de motor voor **innovatie** en **vooruitgang**. Bij Vandemoortele delen we niet alleen **kennis**, maar bieden we **praktische, inspirerende oplossingen** die u helpen om vooruit te blijven denken en in te spelen op de **veranderende behoeften van de sector**. Deze samenwerking stelt ons in staat om **samen aan de toekomst** te bouwen.

WAT BETEKENT DIT VOOR U?

- **Toegang tot nieuwe ideeën** en **creatieve oplossingen** die u helpen om zo efficiënt en voordelig mogelijk te werken.
- **Praktische toepassing van inspiratie**, zodat u de nieuwste trends kunt omarmen en direct kunt toepassen.
- **Versterking van uw positie** door samen met ons mee te werken aan de **innovaties van morgen**.

WE DELEN IDEEËN.
WE VERRASSEN MET SMAAK.
WE INSPIREREN ELKE DAG.

Van productpresentatie tot creatieve recepten: onze chefs brengen inspiratie die werkt in uw keuken.



“Vandemoortele kent onze context, en komt met suggesties die effectief werkbaar zijn voor ons. We kunnen echt sparren, ik krijg niet alleen een catalogus maar ook feedback en ideeën.”

Rudy Rampelberg,
Diensthoofd catering, Hogeschool PXL

YOU GROW



INSPIRATIE VOOR DUURZAAM SUCCES

Rudy: “De samenwerking met Vandemoortele bracht frisse ideeën op tafel, zoals foodtruckconcepten en streetfood, die ons hielpen om het aanbod **creatiever** en **studentgericht** te maken. Hun producten zijn praktisch in gebruik en dragen bij aan een efficiëntere werking in onze keuken.

De **sausdispenser** is een perfect voorbeeld: het vermindert **verspilling**, verhoogt de **productiviteit** en draagt bij aan **kostenbesparing**, terwijl het werk in de keuken eenvoudiger wordt. Het is zo’n praktische oplossing van Vandemoortele die écht het verschil maakt in onze keuken.”

INSPIRERENDE VOORBEELDEN VAN RUDY

Kwaliteitsbroodjes:
makkelijk, snel en studentproof.

Streetfood en **foodtruckconcepten** die studenten verrassen en charmeren.

Sausdispenser die de keuken **efficiënter** maakt en verspilling vermindert.



WE INNOVATE

INNOVATIE DIE HET VERSCHIL MAAKT

INNOVEREN VOOR DE TOEKOMST

Innovatie is de kern van alles wat we doen bij Vandemoortele Professional. Het gaat verder dan alleen **nieuwe producten** ontwikkelen – het draait om het **vernieuwen van processen** en het **optimaliseren** van wat er al is. Innovatie betekent **vernieuwing**, maar ook **efficiëntie**, **duurzaamheid** en **gezondheid**.

WAT BETEKENT DIT VOOR U?

- **Innovatie die echt werkt**, door het combineren van **traditionele waarden** met een **innovatieve mindset**.
- **Veranderende behoeften** in de **Public & Health sector** vertalen naar concrete **oplossingen**.
- **Duurzaam succes** door het implementeren van **innovaties** die de toekomst van uw organisatie veiligstellen.

WE VERNIEUWEN.
WE VERBETEREN.
WE MAKEN HET EENVOUDIGER.

Onze innovaties focussen op gezondheid, gebruiksgemak en duurzaamheid – met slimme oplossingen die écht werken in uw keuken.



“Vandemoortele heeft ons niet alleen geholpen met producten, maar ook met innovatieve oplossingen die het gemak in de keuken vergrootten en de eetbeleving voor onze bewoners verbeterden.”

Liesbeth Vandamme,
Algemeen Directeur, VZW Samen

YOU GROW



INNOVATIE DIE DE MAALTIJDBELEVING VERANDERT

Liesbeth: “De samenwerking met Vandemoortele hielp ons om werkbare, kwaliteitsvolle oplossingen te integreren in onze keukenwerking. Een mooi voorbeeld daarvan zijn de **afgebakken broodjes**: snel klaar, eenvoudig in gebruik en met de **geur van versgebakken brood** – ze zorgen voor een warm moment en meer **eetbeleving** bij onze bewoners. Voor ons personeel betekent dit een grote tijdswinst, zonder in te boeten op **smaak** of **kwaliteit**. Daarnaast kregen we ondersteuning bij het samenstellen van **smaakvolle, textuuraangepaste maaltijden** voor bewoners met slikproblemen. Dankzij de juiste producten en begeleiding kunnen we gerechten aanbieden die er goed uitzien, aangenaam smaken en het gevoel van **zelfstandigheid** bij de bewoners versterken.”

INNOVATIEVE VOORBEELDEN VAN LIESBETH

Slimme oplossingen voor drukke keukenteams.

Meer zelfstandigheid dankzij aangepaste maaltijden voor bewoners met slikproblemen.

Afgebakken broodjes die ook sfeer brengen en tijd besparen in de keuken.



WE CO-CREATE

SAMEN DE OPLOSSINGEN VAN MORGEN BOUWEN

CO-CREATIE ALS SLEUTEL TOT SUCCES

Co-creatie is voor ons veel meer dan **kennis delen** – het is het proces van **samen bouwen** aan **oplossingen** die perfect aansluiten bij de **specifieke behoeften** van uw organisatie. Het is een **gezamenlijke inspanning** waarbij we gebruik maken van onze **expertise** en uw **kennis** om **innovaties te realiseren** die de sector vooruithelpen.

WAT BETEKT DIT VOOR U?

- **Maatwerkoplossingen** die worden ontwikkeld op basis van **gezamenlijke inzichten**.
- **Directe betrokkenheid** bij het proces, van het bedenken van ideeën tot het testen van concepten.
- **Praktische toepassingen** van innovaties, van receptontwikkeling tot duurzaamheidsinitiatieven.



HET FOOD EXPERIENCE CENTER:
DE BASIS VOOR GEZAMENLIJKE
INNOVATIE

WE COMBINEREN KENNIS.
WE ONTWIKKELEN SAMEN.
WE CREËREN IMPACT.

Van demo tot receptontwikkeling:
in ons Food Experience Center of
op locatie bouwen we samen
aan oplossingen die het
verschil maken.



“Onze samenwerking met Vandemoortele is
gebaseerd op regelmatige uitwisselingen en
gezamenlijke workshops, wat hen in staat
stelt om innovatieve oplossingen aan te
bieden die perfect passen bij onze werking.”

Cédric Blogie,
Commercieel Verantwoordelijke
Clinique CHC MontLégia –
Pôle restauration & nutrition

YOU GROW



SAMEN CREËREN WE OPLOSSINGEN VOOR DE TOEKOMST

Cédric: “De samenwerking met Vandemoortele gaat verder dan productlevering, het is een **echt partnerschap** waarin we samen **innovatieve oplossingen** creëren die perfect passen bij de **behoeften van onze zorginstellingen**. Wat ons vooral aanspreekt, is hun **co-creatieve benadering**, waarbij we samen **nieuwe maaltijdconcepten** ontwikkelen en duurzaamheidsinitiatieven implementeren. Het **Food Experience Center** speelt hierbij een cruciale rol door ons de mogelijkheid te bieden om **concepten te testen**, **producten uit te proberen**, en **praktische innovaties** direct toe te passen.”

CO-CREATIEVE VOORBEELDEN VAN CÉDRIC

**Co-creatie van
maaltijdconcepten**
met ingrediënten die de
smaak en gezondheid
verbeteren.

**Ontwikkeling van
duurzame oplossingen**
zoals het gebruik
van wegwerpplastic
verminderen.

**Testen van nieuwe
producten en concepten**
in het **Food Experience Center**,
wat direct impact heeft op de
kwaliteit en efficiëntie.



Vandemoortele Professional: uw complete partner in kennis, advies, inspiratie en innovatie.
Ons volledig team staat klaar om uw partner te worden en samen met u de culinaire eetbeleving in uw instelling naar een hoger niveau te tillen.

Ons SALES TEAM Public & Health: altijd beschikbaar om u te begeleiden!



VANDEMOORTELE PROFESSIONAL WE MAKEN HET PERSOONLIJK

HENEGOUWEN, WAALS-BRABANT, BRUSSEL
CONRAD THIRY
conrad.thiry@vandemoortele.com
0497/51 62 43

NAMEN, LUIK, LUXEMBURG
PHILIPPE CAPS
philippe.caps@vandemoortele.com
0474/99 89 26

WEST-VLAANDEREN, OOST-VLAANDEREN
JAN PODEVIJN
jan.podevijn@vandemoortele.com
0476/99 75 27

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

VLAAMS BRABANT, ANTWERPEN, LIMBURG
MICHEL VAN NOTEN
michel.vannoten@vandemoortele.com
0470/09 14 74