GOUTEZ

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

REFERENTIEL 2022 - 2023

FÉDÉRATION FCCWB

“Goûtez”
est une publication
de la FCCWB

Editeur responsable
Gérard Filot
rue de la Chaudronnerie 6
4340 Awans

Création graphique et mise en page
Frédéric Filot

Secrétariat de rédaction
Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Crédits photos
Istock photos
4M Group
Allgro
AHK
Ardo
BAG
Best Deal
Bidfood
Charles Liégeois
Camal
Carry Geron
Chick'n
Conpax
Danone
Diversey
Duo Catering
Ecolab
Einkaufs Zentrale Ostbelgien
Epicuris
Fairebel Fairecoop
FGTB
FoodChain ID Technical Services
GBM
Gefra
Greendeal
Greenyard Frozen Belgium
Groupe Bel
Habits et Métiers
Heinz Kraft
Hobart Foster Belgium
Horeca Gerkens
Hygi Panel
JAVA
JJ Delvaux
La Caille des Fagnes
La Journée Alimentaire
Laurent Perrier Champagne
Le Mascaron
Maison Gilson
Manpower Horeca
Meco
Millésime Chocolat
Mithra Pharmaceuticals
Mowi pieters
Multiprint
Nutricia
Oke Café
Pain et tradition
Pasta Della Mamma
Pastridor
Peka
Polymat
Quality Partner
Rational Production
Realco
Renkin
Seliac
Sligro ISPC
Sodexo
Solucious
Starfresh
Sysco
Top Coffee Service Sa
Traiteur Tommy
Trendy Foods
Unilever
Vandemoortele
Vander Zijpen
Verstegen
Viangro
Volys Star
Wallo Food
Wegnez

Imprimeur
Multiprint N.O. sprl

GOUTEZ

Référentiel

Edito

La Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles reste fidèle à ses deux principaux objectifs :

1) Optimaliser la gestion des cuisines d'entreprises et des institutions.

2) Promouvoir la qualité des produits et des services par des partenaires considérés comme des grands professionnels de la cuisine collective.

Depuis 1993, nous avons adapté en deux « moutures » nos structures en redistribuant les tâches au sein de notre conseil d'administration et en améliorant notre moyen de communication par le magazine des cuisines collectives :

Goûtez

Le référentiel 2022-2023 vous permet de découvrir l'ensemble de nos partenaires privilégiés.

La FCCWB ainsi que tous ceux qui se sentent concernés par les mêmes motivations peuvent s'exprimer librement au travers de ce magazine publié pour nos membres possédant une cuisine collective en Wallonie-Bruxelles.

A ce jour, 930 membres nous ont rejoints ainsi que 80 partenaires.

Au vu de la quantité annuelle de repas en Wallonie-Bruxelles (280 millions par an), notre devoir est l'intérêt de défendre la qualité et l'expertise dans les collectivités qui le souhaitent.

Ce référentiel 2022-2023 vous permet d'identifier les acteurs de terrain et les professionnels de ce secteur important.

Nous devons avoir confiance en nos agriculteurs pour privilégier une alimentation de proximité saine et naturelle.

Enthousiasme et détermination sont nos maîtres mots.

Félicitations à nos partenaires qui sont pleinement associés à cette démarche.

Gérard Filot
Président de la FCCWB

Sommaire

4MGROUP	BIDFOOD	P6
ALLGRO	BONDUELLE	
AHK	CHARLES LIEGEOIS	
ARDO	CONPAX	
BAG	CAMAL	
BEGOOD	CARRY GERON	
BESTDEAL	CHICK'N	
DANONE	FGTB	P28
DIVERSEY	FOODCHAIN ID TECHNICAL SERVICES	
DUO CATERING	GAULT&MILLAU	
ECOLAB	GBM	
EINKAUFS ZENTRALE OSTBELGIEN	GEFRA	
EPICURIS	GREENDEAL	
FAIREBEL FAIRCOOP	GREENYARD FROZEN BELGIUM	
GROUPE BEL	KRAFT HEINZ FOODSERVICE	P52
HABITS ET METIERS	LA CAILLE DES FAGNES	
HOBART FOSTER BELGIUM	LA JOURNEE ALIMENTAIRE	
HORECA GERKENS	LAURENT PERRIER CHAMPAGNE	
HYGI PANEL	LE MASCARON	
JAVA	MAISON GILSON	
JJ DELVAUX	MANPOWER HORECA	
MECO	PAIN ET TRADITION	P74
MILLESIME CHOCOLAT	PASTA DELLA MAMMA	
MITHRA PHARMACEUTICALS	PASTRIDOR	
MOWI PIETERS	PEKA	
MULTIPRINT	PEPINSTER PRIMEURS	
NUTRICIA	POLYMAT	
OKE CAFE	Q GROUP	
RATIONAL PRODUCTION	SOLUCIOUS	P96
REALCO	STRAFRESH	
RENKIN	SYSCO	
S4W	TOP COFFEE	
SELIAC	TRAITEUR TOMMY	
SLIGRO ISPC	TRENDY FOODS	
SODEXO	UNILEVER	
VANDEMOORTELE	VOLYS STAR	P123
VANDERZIJPEN	WALLO FOOD	
VERSTEGEN	WEGNEZ	
VIANGRO		

P6 **4M GROUP**

Aline Vincent
087/69.35.35
aline.vincent@4mgroup.com

P8 **ALLGRO**

Marleen De Tant – De Meye
09/360.83.48
marleen@allgro.be

P10 **AHK**

Claire Caby
02/204.01.79
caby@debelux.org

P12 **ARDO**

Charlotte Slabbinck
0476/98.31.73
charlotte.slabbinck@ardo.com

BAG

Philippe Greisch
04/366.14.02
philippe.greisch@bagreisch.be

P14 **BEGOOD**

Philippe Desplanque
0494/300.999
phd@begood-consult.be

P16 **BESTDEAL**

Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be

P18

BIDFOOD

Riccardo Vacca
0475/42.00.76
r.vacca@bidfood.be

P20

BONDUELLE

Chris Folens
0477/80.32.67
chris.folens@bonduelle.com

P22

CHARLES LIEGEOIS

Pascal Halleux
087/67.91.73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com

P24

CONPAX

Gabrielle Dufailly
0488/588.982
gabrielle.dufailly@conpax.com

CAMAL

Pascal Clavier
0497/20.01.28
Pascal.clavier@camal.be

CARRY GERON

Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be

P26

CHICK'N

Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be

Nom du patron	Dominique PETTA
Noms des commerciaux	Emilio Petta Emilio.Petta@4mgroup.com 0475 495 274 Pascal Echevarria Pascal.Echevarria@4mgroup.com 0476 26 09 60 Riccardo Piparo Riccardo.Piparo@4mgroup.com 0471 26 03 82
Adresse	Cour Lemaire, 11 4651 BATTICE
Mail	info@4mgroup.com
Téléphone	087/69.35.35
N° de TVA	BE 0464 339 592
Heures d'ouverture	08h30 – 17h30
Site web	www.4mgroup.com

NOMENCLATURE DE VOS PRODUITS :

Les principales familles chimiques de nos revêtements de sol en résine sont : les résines époxydiques, les résines polyuréthannes, les résines méthacrylates, les résines polyesters, les mortiers mixtes époxy ciment et mortiers mixtes polyuréthanne ciment.

CE QUE VOUS POUVEZ OFFRIR :

4m, leader sur le marché des résines, existe depuis 23 ans.

Qu'il s'agisse du secteur de l'agroalimentaire, d'entrepôts frigorifiques, de cuisines industrielles ou de collectivité, de restaurants, de cafeterias, un sol installé par 4m Group est la solution pour contribuer à un contexte parfaitement adapté.

Toutes les résines que nous utilisons répondent aux normes de l'AFSCA : antidérapance, plinthes arrondies, sol sans joint, sécurisant.

Nous pouvons faire une expertise complète de vos sols et vous apporter des conseils aussi bien pour des sols à rénover que pour de nouveaux projets. Un revêtement de sol se choisit en fonction des contraintes d'exploitation et d'exécution suivantes:
• mécaniques (résistance au trafic liée au roulage, à la vitesse de roulage, aux charges statiques, à la fréquence et au ripage, résistance aux chocs, au poinçonnement, à l'usure par abrasion, aux fissurations, aux vibrations…).
• chimiques (nature et concentration des agents chimiques, température et fréquence des contacts…).
• décoratives ou architectoniques (finition personnalisable, choix de couleurs, création de décors spécifiques, artistiques, sols à effets continus…).
• fonctionnelles (aspect de surface lisse ou structuré, anti poussière, planéité, pentes, stabilité aux UV, acoustique, conductibilité électrique, réaction au feu, entretien et maintenance, imperméabilité, faible épaisseur…).
• d'exécution (nature, âge et état du support, humidité, période d'intervention, délais d'application et de mise en service, environnement du site, état du site, règles de sécurité, points singuliers, joints …).

Nos exécutions sont faites par des applicateurs expérimentés (+ de 20 ans) et résidant en Belgique.

LA RAPIDITÉ DE VOS SERVICES :

Avec 4m, vous êtes assuré d'une qualité de travail et d'une mise en œuvre rapide, avec un dérangement minimal de votre activité.

VOTRE FORCE :

Professionnalisme, flexibilité et réactivité au service du client.

LES PRODUITS PHARES :

Tous les produits ayant une valeur ajoutée pour le secteur agroalimentaire.

ALLGRO

www.allgro.be

Fraichement coupés

Le coeur vert de toutes vos préparations

Des légumes croquants, des fruits frais du jour et des herbes aromatiques : telle est la base de la recette familiale qui s'appelle Allgro.

Fruits et légumes coupés

Vous avez une activité de traiteur, vous dirigez une cuisine de collectivité ou une usine de plats préparés ? Vous préférez consacrer votre temps à l'invention de nouvelles recettes, à de belles présentations et à l'excellence de votre service?

Légumes et fruits bruts non coupés

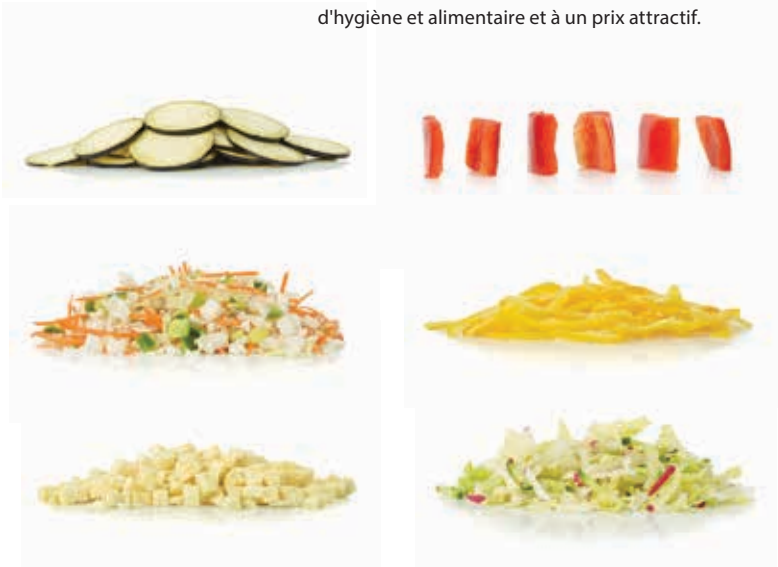
Et produits pommes de terre. Découvrez notre large assortiment pour préparations froides et chaudes. Des poivrons bien fermes en passant par des laitues bien fournies jusqu'à de croquantes asperges. Sans oublier de juteux abricots, d'exquises mangues et de délisieuses groseilles.

Carrés de poivrons pour brochettes

Vous êtes un grossiste en découpes de viande ou une boucherie industrielle? Vous cherchez des carrés de poivrons pour brochettes? Alors n'hésitez pas à nous contacter! ALLGRO s'occupe de le faire pour vous dans ses propres ateliers de production. Nous vous garantissons une production selon toutes les règles de sécurité d'hygiène et alimentaire et à un prix attractif.

Make a difference

Dans la mesure du possible, tous nos produits sont d'origine belge et sont soumis aux contrôles agro-alimentaires les plus stricts, à l'hygiène et à la qualité. De beaux et délicieux fruits et légumes issus des régions respectueuses de l'environnement!



Get in Touch

+32 9 360 83 48
www.allgro.be

Polbroek 124
9520 Sint-Lievens-Houtem

Feeling fruity?!

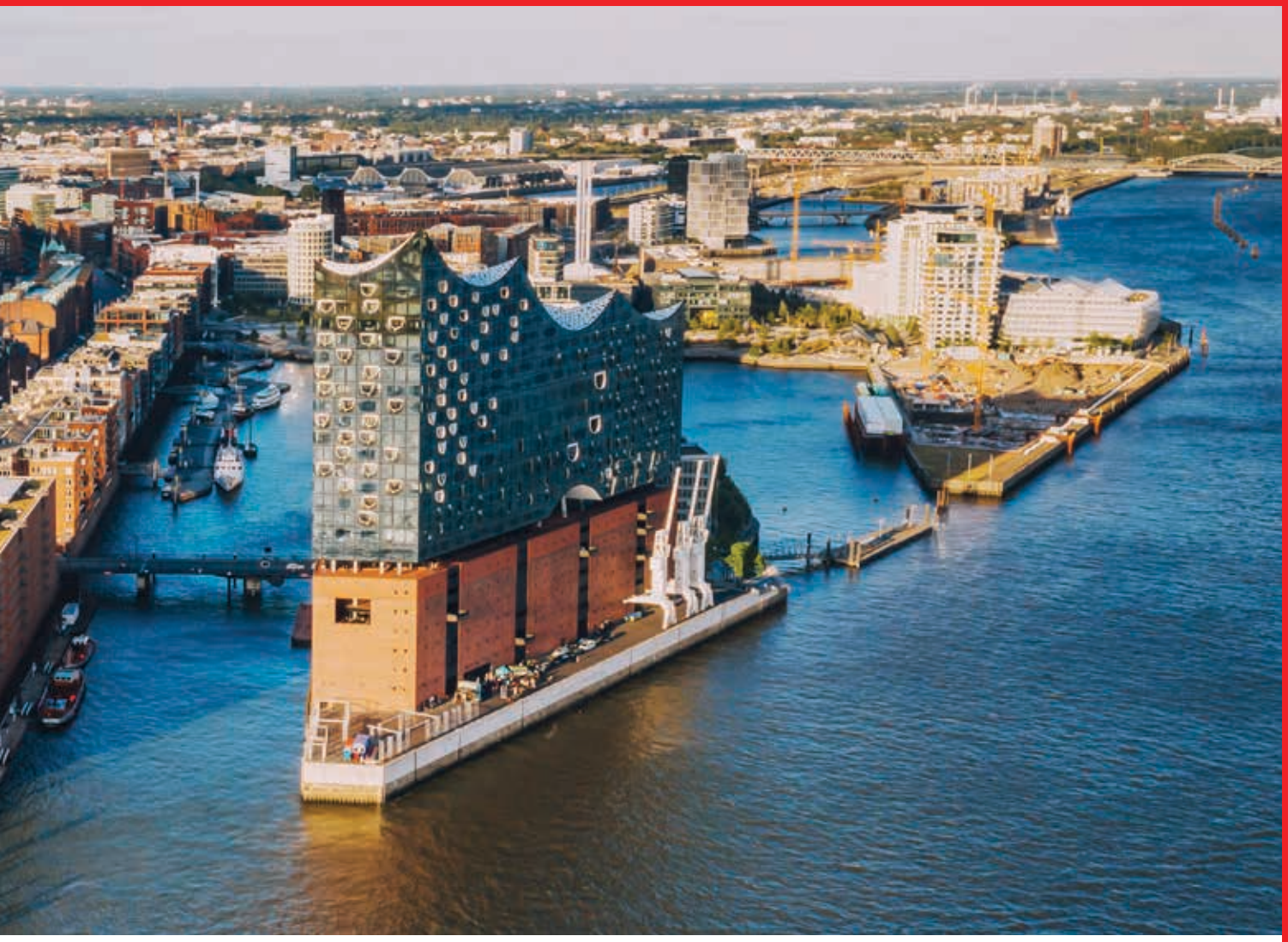
ALLGRO

AHK DEBELUX

La Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise-Allemande (AHK debelux) a fêté en 2019 son 125ème anniversaire. Créée à l'initiative de marchands allemands, l'AHK debelux est aujourd'hui une institution riche de son expérience et un partenaire privilégié pour les entreprises qui s'intéressent de près ou de loin au marché belge, allemand et luxembourgeois. Grâce à sa position privilégiée au cœur de l'Union européenne et au réseau qu'elle a développé au fil des années avec les différents acteurs du marché, l'AHK debelux dispose de précieuses et d'importantes connaissances sur les différents secteurs et entreprises qui font battre le cœur de l'économie belge, allemande et luxembourgeoise.

En Allemagne, l'AHK debelux jouit d'un réseau de plus de 79 Chambres de Commerce, d'Artisanat et d'Industrie. En Belgique et au Luxembourg, elle entretient des liens étroits aussi bien avec des clusters et/ou associations qu'avec les institutions politiques au niveau régional et national. Les institutions locales en Allemagne ainsi que les ambassades sont des partenaires proches et nos membres présents dans les trois pays nous permettent d'être au courant des dernières tendances et récents développements économiques et politiques.

L'AHK debelux est composée à l'heure actuelle d'une équipe d'environ 18 personnes répartie dans deux villes : Bruxelles et Cologne. L'équipe compte aussi bien des Allemands que des Belges ou des Luxembourgeois qui parlent allemand, français et néerlandais. L'équipe de l'AHK debelux se distingue par ses compétences inter-



culturelles et son savoir-faire. Elle est une organisation multiculturelle, aux valeurs européennes et promeut les relations commerciales et économiques entre l'Allemagne, la Belgique et le Luxembourg. L'AHK debelux trace un pont entre les entreprises, organisations, associations et institutions des trois pays. Elle s'est constituée au fil des années de solides connaissances sur le marché belge, allemand et luxembourgeois ainsi que dans la création et développement de relations commerciales dans le cadre d'une stratégie d'entrée sur le marché. Grâce à des événements et projets qui traitent de sujets divers et variés, l'AHK debelux a pu et continue à développer son réseau et à acquérir de précieuses compétences qui sont avantageuses dans un monde en constante évolution.

Les services proposés par l'AHK debelux concernent principalement les petites et moyennes entreprises et prennent en compte leurs besoins spécifiques. Ils vont de la recherche de partenaires commerciaux, la rédaction d'études de marché en passant par l'organisation de voyages d'affaires et de foires aux conseils liés à l'environnement, au droit et à la TVA. Nos services vont du plus particulier au plus général. Qu'il s'agisse du recrutement de votre premier travailleur en Belgique, Allemagne ou au Luxembourg, la comptabilité salariale, les dispositions légales liées à l'emballage ou au recyclage, la création d'entreprise ou encore la recherche d'entreprises spécialisées dans un domaine particulier, l'équipe de l'AHK debelux se tient à votre disposition pour vous trouver la solution qui vous convient.

debelux AHK Deutsch-Belgisch-Luxemburgische Handelskammer
Belgisch-Luxemburgs-Duitse Kamer van Koophandel
Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise-Allemande

Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz

We preserve nature's gifts

Ardo en bref

Gabrielle Kalkwijk
CEO

Charlotte Slabbinck
Sales Manager Food Service Belux

Steven Ugochukwu
Culinary Account Manager Belux
steven.ugochukwu@ardo.com
+32 477 98 64 94

Gunnar Hoste
Culinary Account Manager Belux
gunnar.hoste@ardo.com
+32 474 94 41 93

Service de livraison:
via grossistes

Notre 'Ambition verte'

Nous croyons en l'avenir de notre secteur et nous sommes persuadés qu'il offre de belles perspectives en tant que fournisseur de produits nutritifs abordables, soucieux de préserver la sécurité alimentaire et de réduire le gaspillage alimentaire.
Nous voulons jouer un rôle principal dans le domaine du **développement durable**, et ce sur toute la chaîne de valeur intégrée: en respectant la **planète**, les **personnes** (employés, fournisseurs, clients) et les **produits**.

WE ARE ARDO · ARDO FEEDS THE FUTURE ·

Wezestraat 61,
8850 Ardooie
groupsalessupport@ardo.com
T +32(0)51 310621
TVA: BE0 433 803 794
www.ardo.com

Ardo, toujours 100 % pratique

L'amélioration et le renouvellement, c'est ce que nous faisons au quotidien. En mettant constamment l'accent sur l'**innovation produit**, nous fournissons chaque jour à nos clients des secteurs Retail, Food Service et Food Industry **le goût et la facilité de préparation** dans la cuisine.

Nos produits sont 100 % faciles à utiliser et permettent de **gagner beaucoup de temps** en cuisine. En outre, ils sont **disponibles toute l'année** et conservent leur valeur nutritive de manière optimale. Ils sont aussi très faciles à diviser en portions. Nous luttons ainsi contre le **gaspillage alimentaire**, ce qui est essentiel pour nous et pour la nature. Et tous nos produits sont toujours de la même qualité que celle à laquelle vous êtes habitué.

Trio crispy fingers de légumes
100309810

Carottes sautées chunky
100306510

www.ardo.com
YouTube

Le véganisme, c'est cool

Le **véganisme** est un mode de vie qui a le vent en poupe et qui est appelé à durer. Ardo vous aide à trouver des moyens **innovants** de mettre des **substituts de viande** sur la table. Qu'en pensez-vous de tapas aux légumes ? Ou de notre mélange de lentilles tricolores ? Apporte immédiatement de la **couleur et gout** à vos creations – ça va plaire à tout le monde !

Mélange de lentilles tricolores
100268510

Burger à la betterave
100291810

Poêlée quinoa & légumes
100347610

Bouchées de légumes
100321210

Mélange d'herbes all'italiana
100269110

Mélange d'herbes de style thaï
100306210

Mélange d'herbes mexicaines
100305310

Mélange d'herbes pour le barbecue
100306010

Des herbes pour une touche rafraîchissante

Les herbes aromatiques rehaussent vos créations. C'est pourquoi Ardo propose une **vaste gamme d'herbes aromatiques** et condiments soigneusement sélectionnés, qui a récemment été mise à jour. Leur **goût**, leur **couleur**, leur **arôme** et leur **texture** sont semblables à des herbes fraîchement cueillies, et surtout, elles sont **très faciles à utiliser**.

Mélange d'herbes napolitaines
100305910

Mélange d'herbes scandinaves
100305610

Mélange d'herbes provençales
100306410

Mélange d'herbes aromatiques de style asiatique
100305510

Légumes glocaux aux saveurs du monde

Nos produits « veggie avec notre touche » sont de délicieux **mélanges de légumes composés d'au moins 50 % de légumes, avec 30 % de protéines végétales maximum et 100 % d'authenticité** grâce à leur saveur maison. Ces mélanges de légumes végétariens sont délicieux à manger tels quels, mais peuvent aussi être sublimés au gré du chef. **Simples et délicieux !**

Mélange d'herbes tartare
100269210

Mélange de 8 herbes
100305410

Veggie mix Nordic style
100268010

Veggie mix Indian style
100154610

Veggie paella
100150710

Et si les meilleurs ingrédients, le meilleur matériel et votre talent ne suffisaient pas ?...

Aujourd'hui, les enjeux d'un chef de cuisine collective se situent à tellement de niveaux qu'il est difficile d'être sur tous les fronts et c'est bien normal. Cette pression fait parfois perdre de vue ce qui est important...
Si je vous demande aujourd'hui ce qui fait un travail de qualité ou la bonne cuisine, les réponses seront nombreuses et variées. Et pourtant je suis certain d'avoir peu de réponses sur l'infrastructure. Mais... imaginez un instant, ... juste un instant... que vous deviez réaliser votre travail quotidien sur de la terre battue, sans éclairage adéquat, sans aération, sans évacuation, ... impensable ! Qui voudrait travailler dans la cuisine illustrée ci-contre ? Aucun d'entre vous!

Au quotidien, votre environnement de travail n'est pas une priorité. Vous n'y penserez que lorsqu'un problème arrive, et c'est bien normal.

Comment déceler les points d'attention, les points d'amélioration et les priorités ?

Et bien c'est là que j'interviens ! Vous conseiller et vous accompagner dans la gestion et les projets liés aux infrastructures des zones hygiène de production.
Fort d'un expérience de nombreuses années dans l'agroalimentaire et le pharmaceutique, j'ai réalisé de nombreux chantiers de réfections ou de projets neufs. Ceci m'a permis de constater que trop souvent, les projets ne sont pas réalisés avec la connaissance des métiers de production ni la maîtrise de toutes les techniques. Idem en maintenance où, même si dans un bon nombre de cas, les solutions ne sont pas catastrophiques, elles ne sont pas les plus adaptées ou les plus pérennes. Se tromper peut coûter (très) cher.

Un « audit » c'est quoi ?

Si le mot audit définit le contrôle des comptes et de la gestion d'une entreprise, c'est dans le même esprit que l'on va tirer un état des lieux des locaux concernés. Ceci permettra d'établir une photo de votre situation et de mettre en lumière les points d'attention, d'amélioration et le degré d'urgence des interventions à prévoir.
En fonction de la taille et de l'intensité de votre production, cet audit doit être réalisé régulièrement. Il permettra, comme un check-up médical, d'éviter une maladie grave et d'anticiper les risques.

Une boussole pour vous orienter

Lorsqu'il faut passer à l'action, de nombreuses solutions peuvent être proposées. Il s'agit donc de faire le choix du meilleur rapport qualité/prix. Là encore, je vous accompagne dans la réalisation éventuelle de cahiers des charges. La recherche et la sélection des entrepreneurs, l'analyse des offres (techniques et budgétaires) se fait en toute impartialité et transparence. Et si nécessaire, j'assure la coordination et le suivi de la bonne exécution du chantier et ce, jusqu'à la réception.

Moi, j'ai un projet neuf... j'ai un architecte et je n'ai pas besoin de vous !

Fausse bonne idée... Si l'architecte est là pour réaliser le projet et l'ensemble du suivi, ses compétences sont plus généralistes. Je met mon expertise à votre service pour collaborer avec l'architecte sur les aspects techniques à prendre en compte pour la bonne réalisation de votre métier (antidérapance, lavabilité, résistances thermiques, chimiques,...). Je suis le chaînon manquant entre les métiers de la construction et la réalité de vos besoins quotidiens.

En collaborant dès les bases du projet, on peut déterminer quels sont les matériaux à privilégier, leurs caractéristiques et points particuliers à prévoir (avaloirs, caniveaux, ventilations, ...), ce qui permet d'intégrer toutes les questions dès le début et de rédiger un cahier des charges qui tienne la route, ce qui évitera de mauvaises surprises et limitera les dépassements budgétaires. Mon intervention est donc un plus. N'oubliez pas que le diable se cache dans les détails et un regard externe est souvent plus juste !

Pour conclure, votre infrastructure de travail vous offre un environnement hygiénique, sécuritaire, confortable mais aussi productif et performant, ne la négligez pas.

Best Deal créé en 1997 en tant que centrale d'achat, accompagne ses clients dans leurs process d'autogestion et d'indépendance par rapport à leurs services hôteliers, leurs fournisseurs et leur qualité définie.

Point de contact unique pour toute question concernant les services hôteliers, elle se veut être l'allié des cuisines de collectivités en autogestion.

Avec une équipe de 16 personnes, Best Deal apporte une offre de service diversifiée : centrale d'achat, ICT pour la gestion en cuisine, consultance, audit, formation, ….; des Conseillers Culinaires sur le terrain pour assister vos équipes et des collaborateurs administratifs, réel secrétariat culinaire qui vous décharge d'une grande partie des tâches administratives et vous fournit un outil de gestion, le Best Deal Menu, entièrement paramétré et personnalisé afin de respecter la créativité des cuisiniers et l'identité de chaque client. Il permet de gérer tout le processus allant de la création de la fiche technique jusqu'à la proposition de bons de commande vers les fournisseurs et les listes de production.

Le Best Deal « Budget Garanti » est une formule unique et all-inclusive qui permet de garder son identité tout en étant assuré d'un budget « cadenassé et garanti » établi sur base des habitudes alimentaires. En plus de cette sécurité financière, cette solution automatise certaines tâches administratives et donne droit à une assistance sur mesure sur le terrain.

Avec un chiffre d'affaires total de près de 35 millions € et employant plus de 150 personnes, les deux sociétés ont une philosophie commune basée sur une alimentation de qualité, durable et éthiquement responsable.

Lien vers le site internet : http://www.bestdeal.be/nl/over-ons/contactgegevens

best deal
foodconcept

Nom du patron : Thierry Legat

Noms des commerciaux : Bart Vanaeken, Riccardo Vacca, Didier Brasseur, Fabienne Liets, Nadine Biname

Adresse : Avenue Delixl, 1 6530 Thuin

Mail : info@bidfood.be

Téléphone : 071/25.68.11

N° de TVA : BE 0415.586.897

Site web : http://bidfood.be

Nomenclature des produits: Surgelé, sec, frais, ultra-frais, non-food

A propos de Bidfood

Bidfood est spécialisé dans la distribution de produits alimentaires et non-alimentaires à destination des institutions et collectivités. Les infrastructures modernes de ses différents sites permettent le stockage et la distribution d'une vaste gamme de produits couvrant toutes les températures : des produits frais au surgelés en passant par le sec et le non-food.

Ce que Bidfood offre à ses clients

En tant que société spécialisée dans la distribution, Bidfood est attentif à l'évolution du marché ainsi qu'aux attentes de ses clients. C'est en effet pour faire face aux défis actuels (ruptures, prix, …), aux demandes spécifiques mais également pour rendre sa gamme sans cesse plus durable que l'assortiment est en constante évolution.

Une des forces de Bidfood réside dans sa proximité avec le marché. Ici, le client est la première priorité ! Toutes les équipes s'affairent quotidiennement à assurer un niveau de service maximal ainsi qu'une grande flexibilité pour l'accompagnement à chaque étape du processus de commande. A côté de nombreuses promotions, disponibles en ligne ou dans l'un de ses folders, Bidfood supporte également ses clients par de nombreuses activités en lien avec les problématiques du marché (formations, workshops, …).

Un one-stop-shopping livré en temps et en heure

Grâce à sa flotte de camions multi-températures, Bidfood est en mesure de livrer l'intégralité des températures de produits demandés par ses clients en une fois. Les jours de livraison sont convenus

en amont avec le client selon ses besoins et son chiffre d'affaire. Dans la mesure du possible, les heures de livraison sont adaptées aux souhaits des clients. Si des problèmes surviennent lors de la livraison, tout est mis en œuvre pour organiser un dépannage rapide afin de minimiser l'impact.

Un système de commande adapté à votre profil

Vous êtes plutôt orienté digital ? Ou vous préférez au contraire passer commande de manière plus traditionnelle ? Pas de souci, Bidfood s'adapte à votre profil. Plusieurs outils sont disponibles afin de pouvoir effectuer une commande en seulement quelques clics (application mobile, webshop). Une équipe de télévendeuses expérimentées est toujours prête à prendre votre commande ou vous renseigner efficacement. Par ailleurs, nos délégués restent toujours disponibles en cas de besoin pour résoudre tout problème qui surviendrait lors de la gestion quotidienne ou d'une commande.

Les produits phares et de saison

Bidfood développe depuis plusieurs années, sa propre gamme de produits de marque propre (Smart Choice, Deline, Chef's fine cook, Pro Smart Choice). Loin de faire figure de « marque blanche », ces produits visent à proposer un juste équilibre entre un prix démocratique sans pour autant sacrifier la qualité. Bidfood propose également, selon les périodes de l'année, des gammes spécifiques comme des produits de Saint-Nicolas, de Pâques, … mais la société s'adapte également aux saisons grâce à un travail intensif et un suivi sans faille avec les fournisseurs de produits frais.

NOMS DES COMMERCIAUX:
CHRIS FOLENS ET EVA HEUVINK

ADRESSE: HOOGE ZIJDE 26
5626 DC EINDHOVEN PAYS-BAS

MAIL:
CHRIS.FOLENS@BONDUELLE.COM

Bonduelle est **la première marque de légumes au monde**. Nous sommes une **entreprise familiale** passionnée depuis plus de 165 ans par les légumes, les céréales et les légumineuses, dans les champs comme en cuisine. La 7e génération de la famille Bonduelle tient désormais les rênes de l'entreprise. Nous produisons des centaines de variétés de **légumes, de légumineuses et de céréales** différentes sur 56 sites et dans 11 pays. Notre mission est de **rendre l'alimentation végétale accessible à tous les chefs**. Et de les inspirer pour proposer à leurs clients des plats savoureux et riches en légumes.

CONVAINCUS D'UN AVENIR PLUS VÉGÉTAL

ENSEMBLE AVEC LES AGRICULTEURS

TOUTE L'ANNÉE AUSSI FRAIS QUE LE JOUR DE LA RÉCOLTE

UNE OFFRE SUR MESURE POUR CHAQUE TYPE DE CHEF

WWW.BONDUELLE-FOODSERVICE.BE

LAISSEZ-NOUS VOUS PRÉSENTER

BONDUELLE APPERTISÉ

SOUS-VIDE

- ✓ PROCÉDÉ UNIQUE DE CUISSON À LA VAPEUR: PRÉPARÉ SOUS VIDE
- ✓ CROQUANT, COULEUR ET GOÛT NATURELS
- ✓ CONDITIONNÉ EN BOÎTES, DONC RECYCLABLE À L'INFINI
- ✓ HAUT RENDEMENT AVEC UN POIDS NET ÉGOUTTÉ FAIBLE

EASYBAG

- ✓ EMBALLAGE DÉCHIRABLE FACILE À OUVRIR
- ✓ FACILE À UTILISER : LE SAC PEUT ÊTRE RÉCHAUFFÉ AU FOUR À VAPEUR
- ✓ EMBALLAGE RÉSISTANT
- ✓ DISPONIBLE EN 3 ET 5 LITRES, IDÉAL POUR LES GRANDS CONSOMMATEURS

BONDUELLE SURGELÉ

SERVICE

POUR UN USAGE FROID DIRECT APRÈS DÉCONGÉLATION

LÉGUMES GRILLÉS

LÉGUMINEUSES & CÉRÉALES

MIX DE CÉRÉALES

LÉGUMES GRILLÉS

- ✓ MÉTHODE DE GRILLADE UNIQUE POUR UN GOÛT AUTHENTIQUE
- ✓ PARFAIT POUR LES PLATS AU FOUR, SUR UNE PIZZA OU UNE SALADE CHAUDE

MINUTE

- ✓ CUIT SOUS VAPEUR À HAUTE PRESSION POUR UNE CONSERVATION NATURELLE DE LA COULEUR
- ✓ ENTIÈREMENT CUIT, GAIN DE TEMPS AVEC UNE PRÉPARATION RACCOURCIE
- ✓ PAS DE PERTE D'HUMIDITÉ, 100 % DE RENDEMENT
- ✓ DIVERS LÉGUMES ET MIX DE LÉGUMES COLORÉS

PURÉES

- ✓ 100 % DE LÉGUMES SANS ADDITIFS
- ✓ STRUCTURE HOMOGÈNE
- ✓ USAGE MULTIPLE : SAUCES OU SOUPES, QUICHES ET DESSERTS

Chez Charles Liégeois nous vivons le café. Depuis les terres d'origine où nous sélectionnons méticuleusement les grains jusqu'à leur assemblage et leur torréfaction pour en exprimer les arômes savoureux.

Un savoir et un savoir-faire unique qu'il nous plaît ici de partager avec vous. Parce qu'on est comme ça chez Charles Liégeois, fier d'un café qui accompagne des moments de vies, des souvenirs, des conversations, des émotions.

Un café généreux en goût, généreux pour la planète et généreux pour celles et ceux qui en vivent.

ROASTED IN BELGIUM
CHARLES LIÉGEOIS
ROASTERY
COFFEE BREAK
PADANG
CAFÉ EN GRAINS
KOFFIE BONEN
charles-liegeois.com

12258

Une solution adéquate...

Le groupe Conpax/PAPSTAR est un fournisseur majeur de consommables jetables et réutilisables pour le commerce, l'hôtellerie, la restauration, le secteur hospitalier et l'industrie. Nous proposons une vaste gamme de produits (près de 7.000 articles!) qui se décompose entre autre dans les domaines suivants:

- Vaisselle et emballages alimentaires
- Décoration de table et de fête
- Produits ménagers et pour la cuisine (professionnelle)
- Consommables d'hygiène médicaux
- Et bien plus!

Intéressé? Contactez-nous!

www.conpax.com | Linie 13, 6678 PK Oosterhout (Gld) | +31 (0)887 58 81 11 | sales@conpax.com

PAP*STAR

conpax
Member of PAPSTAR

...pour chaque exigence!

THE GREEN DEAL POST

Ce 24 mars 2021, grâce au Groupe santé CHC et à la société Chick'n & Cook, ont été servis en suggestion , un Burger Premium aux couleurs locales.

En effet, dans la dynamique du « Manger demain, Green Deal, Cantines Durables», plusieurs producteurs locaux ont associé leurs produits dans une recette au fil des pages.

C'était l'occasion de découvrir ou redécouvrir nos produits du terroir, la force solidaire wallonnes et notre forte identité.

LES CANTINES DURABLES EN WALLONIE

Plus de 200.000 repas chauds sont servis par jour en Wallonie (raisons quantitatives) Diffusion d'une culture de changements de comportements (sensibilisation des usagers).

Le Green Deal permet une approche multi-dimensionnelle (santé, environnement, économie, éducation, etc.)
Il concerne tous les milieux de vie et toutes les catégories sociales de la population.

Manger demain à la mission :

D'offrir à la société un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable wallon.

Du fait du caractère transversal de l'alimentation, de contribuer à renforcer la cohérence des politiques wallonnes en lien avec le système alimentaire.

D'améliorer la connaissance mutuelle et renforcer la collaboration entre les acteurs du système alimentaire wallon .

De construire et diffuser une identité wallone de l'alimentation durable, partagée par un maximum d'acteurs , auprès de la population.

De coordonner la mise en oeuvre d'une stratégie wallonne de l'alimentation durable, partagée par un maximum d'acteurs.

La société Chick'n Cook à Battice produit un nugget artisanal avec du poulet 100% belge.

Cette société plus que dynamique a été fondée fin 2017 à l'initiative de Sylvain Detrembleur connu dans le monde du food service et de son amis Nicola Petrarca, restaurateur. Ils se sont lancés dans la confection de nuggets de poulet provenant du marché local de manière tout à fait artisanale.

Elle couvre actuellement l'entièreté du territoire Belge et Grand-Duché de Luxembourg et elle est présente chez plus de 30 grossistes.

Quels sont les secteurs concernés par ce produit ?

« Notre Produit se travaille dans tous les secteurs de l'horeco (hôtels, restaurants et collectivités). En collectivité il est utilisé dans les self-services en restaurant et aussi parallèlement à la partientèle. Notre produit est utilisé dans des collectivité de renom tels que : « Le Bois de l'Abbaye, ISOSL, Groupe CHC et la clinique Saint-Luc de Bruxelles . On peut l'utiliser dans de nombreuses recettes en restauration classique, sandwicheries, bar à burgers et tapas. Nous sommes de plus en plus présents dans les parcs d'attractions et l'événementiel. »

Comment sont fabriqués les nuggets ?

« De la manière la plus artisanale possible, dans un atelier moderne dans le zoning de Battice-Herve, avec l'aide d'un atelier protégé pour l'emballage dans nos locaux.

Sont - ils vraiment sans colorants, sans conservateurs et sans exhausteurs de goûts de style glutamate ou autre ?

« Oui, nos nuggets sont 100 % naturels et pauvres en sel, sans exhausteurs de goût, sans conservateurs nous ne travaillons que les aiguillettes de poulet fraîche belge. »

Quelques mots pour conclure ?

« Privilégier le Belge et le local, cela a un coût par rapport aux autres produits issus de l'agroalimentaire. Mais vu l'augmentation du transport en général et de la matière première à l'étranger, notre produit qui demeure plus qualitatif est plus que concurrentiel. »

M. J.

0492.58.28
chickncook@gmail.com

Chick'n & Cook
Rue des filières 18,
4651 Herve Battice

P30

DANONE

Marc Piron
0476/20.00.39
marc.piron@danone.com

P32

DIVERSEY

Kristel Steen
0496/59.18.21
kristel.steen@diversey.com

P34

DUO CATERING

Ludovic Maisin
0478/44.52.00
ludovic.maisin@duocatering.be

P36

ECOLAB

Laurent Heymans
0477/56.55.49
laurent.heymans@ecolab.com

EINKAUFS ZENTRALE OSTBELGIEN

William Gerkens
0477/50.05.65
william.gerkens@ez-ostbelgien.be

P38

EPICURIS

Nancy Orban
085/27.88.60
info@formation-epicuris.be

P40

FAIREBEL FAIRCOOP

Daniel Hick
0496/56.68.19
info@faircoop.be

FGTB

Thierry Bodson
02/506.82.10
Thierry.bodson@fgtb.be

P42

FOODCHAIN ID TECHNICAL SERVICES

Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be

P44

GAULT&MILLAU

Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be

P46

GBM

Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be

P48

GEFRA

Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be

GREENDEAL

Lyse Bauduin
0493/274.493
lyse.bauduin@mangerdemain.be

P50

GREENYARD FROZEN BELGIUM

Ingrid Luyckx
0473/93.94.84
ingrid.luyckx@greenyardfrozen.com

VOL-AU-VENT RAPIDE

4 | 55 MIN | SANS LACTOSE

INGRÉDIENTS

- 500 g de champignons mixtes (shiitakés, champignons de Paris, champignons blonds)
- 2 poireaux
- 3 branches de céleri
- 50 g de farine
- 1 cube de bouillon de légumes + 500 ml d'eau chaude
- 2 c. à s. de persil haché
- 250 g de (variante végétale à la) viande hachée
- 500 g de variante végétale aux morceaux de poulet ou 500 g de filet de poulet
- Noix de muscade selon votre goût
- 1 citron
- Un peu d'huile d'olive
- Sel et poivre
- **250 ml d'Alpro Alternative Végétale à la Crème à base d'Avoine**
- **50 g d'Alpro Cuire et Rôtir**

SUGGESTION DE PRÉSENTATION :
salade, bouchée à la reine et quartier de citron

PRÉPARATION

1. Coupez les plus gros champignons en quartiers, laissez les plus petits entiers. Hachez finement le poireau et le céleri. Dissolvez le cube de bouillon dans la quantité d'eau chaude indiquée.
2. Salez et poivrez la viande hachée (ou la variante végétale). Formez de petites boulettes.
3. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle. Faites cuire le poulet (ou les variantes végétales) et les boulettes de viande jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez-les. Dans la même poêle, ajoutez les champignons, le poireau et le céleri et mélangez 5 minutes.
4. Pendant ce temps, préparez la sauce : faites fondre l'Alpro Cuire et Rôtir dans une grande casserole et ajoutez la farine. Continuez à remuer tout en arrosant progressivement de bouillon de légumes. Mélangez jusqu'à obtention d'un roux homogène. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de noix de muscade.
5. Ajoutez dans la sauce le poulet et les boulettes de viande (ou les variantes végétales), ainsi que les légumes cuits, le persil haché et l'Alpro Alternative Végétale à la Crème à base d'Avoine. Laissez mijoter 15 minutes à couvert et à feu doux. Salez et poivrez et assaisonnez de noix de muscade et jus de citron selon votre goût. Accompagnez de bouchées à la reine, d'une salade et d'un quartier de citron. Bon appétit !

TON DESSERT DÉLICIEUSEMENT VÉGÉTAL

La texture veloutée, onctueuse, crémeuse avec une saveur riche et pleine transforment chaque cuillerée en un véritable festin.*

- ✓ 100% VÉGÉTAL
- ✓ SOURCE DE CALCIUM
- ✓ NATURELLEMENT SANS LACTOSE
- ✓ NATURELLEMENT PAUVRE EN GRAISSES
- ✓ NUTRI-SCORE A B C D E

* Les produits Alpro contiennent du calcium en vitamine D. Le calcium en vitamine D est nécessaire au maintien des os normaux.
Une alimentation variée et équilibrée et une alimentation normale sont recommandées pour une bonne santé. E.R. : Danone Belux SA, Quai des Usines 160, 1000 Bruxelles

Un résultat exceptionnel tout en assurant un lavage de vaisselle respectueux de l'environnement

Depuis le début de notre existence, la durabilité fait partie de notre ADN. Nous estimons que si vous pouvez contribuer à la durabilité, vous devez assumer cette responsabilité. À partir de 2023, nous proposerons uniquement la gamme de lave-vaisselle Pur-Eco avec l'écolabel européen ou SWAN, qui garantit :

- Impact réduit sur les écosystèmes aquatiques
- Quantité réduite en matières premières, mais tout aussi efficace qu'un produit sans écolabel
- Moins d'emballages en plastique et une biodégradabilité accrue
- Répond à des critères environnementaux stricts, imposés par la Commission européenne, qui sont régulièrement révisés
- Faible impact sur l'environnement tout au long du cycle de vie du produit, de la fabrication au rejet

Concentrez-vous sur les choses pour lesquelles vous êtes doué et laissez-nous nous charger du lavage de la vaisselle, c'est simple, n'est-ce pas ? Et tout cela en toute sécurité et de manière responsable. Et tout cela d'une manière responsable et sûre.

Notre conseil ? Optez pour un système de dosage automatique SafePack ou RevoFlow que nous vous fournissons en prêt et qui convient à pratiquement tous les lave-vaisselle. La seule chose qui vous reste à faire est de charger et décharger votre lave-vaisselle.

Avez-vous des doutes ? Cela est certes possible, mais nous nous ferons un plaisir de réfléchir ensemble avec vous à la solution la plus appropriée pour votre cuisine. Contactez-nous sans engagement au numéro de téléphone : +32 16 61 77 77
ou envoyez nous un mail à l'adresse suivante :
customerservice.belgium@diversey.com

Dosage automatique des détergents lave-vaisselle grâce à Revoflow ou SafePack

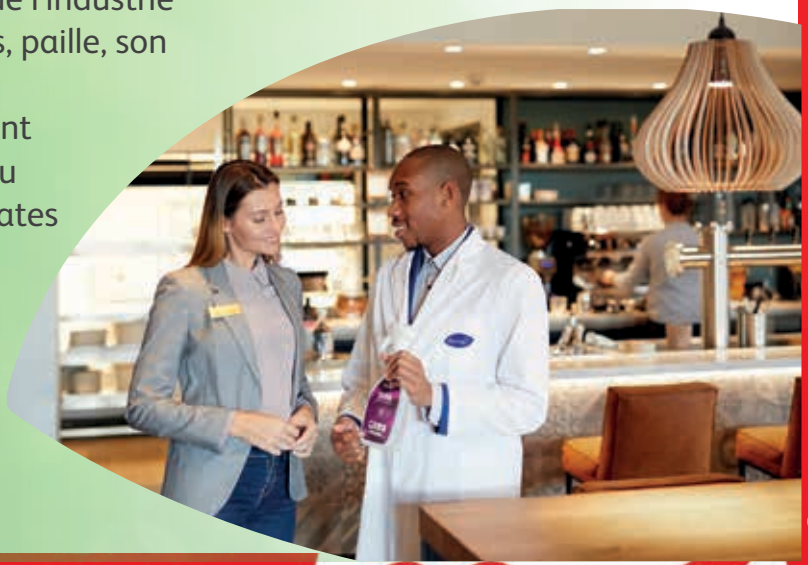
- Système fermé, sans risque pour votre personnel
- Facile à l'emploi, des emballages légers et ergonomiques
- Des résultats de lavage excellents et cohérents
- Des produits codés par couleur et des signaux de vide
- Certifié par l'écolabel européen

Suma Revoflow

Suma SafePack

Souhaitez-vous également rendre les autres zones de votre cuisine plus durables ?

Choisissez donc SURE, une gamme complète de produits d'entretien à base de plantes, 100% biodégradables, tous certifiés par l'écolabel de l'UE.
La gamme SURE est composée d'ingrédients respectueux de l'environnement provenant de sources renouvelables. Les ingrédients d'origine végétale des produits SURE sont généralement obtenus de sous-produits de l'industrie agro-alimentaire: betterave sucrière, maïs, paille, son de blé et noix de coco.
Les produits ne contiennent aucun colorant artificiel, ni d'autres substances comme du parfum, des quats, du chlore, des phosphates ou des composés d'oxydes.



EU Ecolabel
www.ecolabel.eu

www.diversey.com

© 2022 Diversey, Inc. Tous droits réservés. 95044 fr 07/22

Duo Catering : une prestation de proximité avec la qualité pour maître mot

Une restauration de collectivité pleine de saveurs

Plus qu'une simple formule de restauration, Duo Catering, entreprise locale à visage humain, garantit un service de qualité répondant aux différents besoins de ses clients.
Une équipe professionnelle et passionnée par son métier vous propose des repas savoureux à base de produits frais et de qualité.

La qualité

- Un choix rigoureux d'ingrédients sains, de produits de qualité supérieure et de légumes bruts ultra-frais.
- Des recettes traditionnelles, équilibrées, valorisant la saveur et le goût.
- Des produits surgelés limités.
- La possibilité de mise à disposition de chefs de cuisine professionnels, recrutés et formés par nos soins, dans votre région.
- La mesure de l'évolution de la satisfaction des clients et des consommations.
- La stricte conformité aux normes HACCP.

La proximité

- Une structure indépendante, flexible et enthousiaste.
- Une organisation à l'écoute et en contact régulier avec sa clientèle.
- Une rapidité de communication et de prise de décision, ainsi qu'une gestion financière à budget maîtrisé.
- Une offre adéquate en regard du profil, des attentes et des habitudes alimentaires du consommateur.
- Une attention constante à la création de valeur ajoutée pour nos clients.
- La sélection rigoureuse d'un réseau de fournisseurs fiables et flexibles, permettant d'assurer une continuité de service.

Nos secteurs d'activité

LES SOINS DE SANTÉ COURT ET LONG SÉJOUR
Pour vous aider à prendre soin de vos patients ou résidents et veiller à leur bienêtre, nous proposons une gamme de menus savoureux. Cuisinés avec passion et dans le respect des produits, ils tiennent compte des régimes spécifiques et des contraintes diétético-médicales.

Afin de redonner à vos patients ou résidents en difficulté de déglutition le plaisir de manger, nous avons développé une large gamme de repas en *texture modifiée*.

Innovatrices sur le marché belge, nos structures modifiées sont moulées et dressées sur assiette, offrant un visuel quasi identique à l'assiette du consommateur sans souci alimentaire.

LES ENTREPRISES, INDUSTRIES ET ADMINISTRATIONS
Prendre soin de son personnel, cela passe aussi par le restaurant de votre entreprise. Pour vous aider à choyer vos employés, nous proposons des repas diversifiés qui répondront à toutes les envies.

L'ENSEIGNEMENT
De la maternelle à l'université, nous proposons des repas savoureux, variés et sains, réalisés avec des produits frais et respectueux de l'environnement.
Bien manger, cela s'apprend dès le plus jeune âge !
Guider les enfants et les jeunes à faire les bons choix alimentaires est une priorité de Duo Catering.

LES CENTRES D'ACCUEIL DE DEMANDEURS D'ASILE
Il n'est pas toujours aisé de s'adapter à la culture d'un pays. Pour aider les résidents à vivre cette transition en douceur, nous proposons la préparation de repas de qualité et adaptés aux différentes cultures gastronomiques.

Duo Catering s'inscrit dans le Green Deal

Soucieux de partager avec le plus grand nombre notre amour de la cuisine et des bons produits, Duo Catering offre une solution de restauration de collectivité durable et responsable.
Ultra-frais et de saison, nous favorisons les produits issus de circuits courts grâce à divers partenariats établis avec des fournisseurs et producteurs locaux.
Conscients du rôle qu'une société comme la nôtre a à jouer dans l'alimentation de demain, nous nous inscrivons pleinement dans le programme « Green Deal » initié par la Région wallonne.

Un accompagnement complet …

Grâce à une organisation et un réseau de partenaires solides et sérieux, Duo Catering vous accompagne dans la réalisation ou l'amélioration de votre projet de restauration collective, avec ou sans mise à disposition de personnel.

… et sur mesure

Un repas à thème ? Un événement spécial ? Un régime ou une contrainte diétético-médicale ? Nous proposons des menus et mets personnalisés, adaptés à vos demandes spécifiques.
Disposant d'une cuisine centrale en liaison froide, nous proposons la préparation de plats de qualité conditionnés dans des contenants operculés.

Duo Catering S.A.
Place de l'Université, 25 Bte 7
B-1348 Louvain-la-Neuve
T. +32(0) 10 77 92 84
F. +32(0) 10 77 92 85
info@duocatering.be
www.duocatering.be

ECOLAB®

Everywhere It Matters.™

HYGIÈNE DE CUISINE DURABLE

Bénéficiez d'une protection intégrale pour vos denrées alimentaires, vos clients et votre réputation dans le respect de l'environnement

PROGRAMME KITCHENPRO

Obtenir des résultats impeccables tout en gagnant du temps, en économisant les ressources et en contrôlant les coûts.

- Sans contact, anti-débordement et distribution exacte
- Réduire les coûts, améliorer la sécurité
- Des solutions désinfectantes testées selon les normes EN

ÉMISSIONS
Peut réduire les émissions de CO2 dû au transport jusqu'à 98 %.

SANTÉ
Aucun contact possible avec les produits chimiques concentrés.

PRODUCTIVITÉ
Des produits à haute performance et faciles à utiliser avec une dilution automatisée.

DÉCHETS
Les poches de 2 litres réduisent les déchets jusqu'à 90 %.

*Experts d'étude dans la restauration en Europe et au Moyen-Orient Vision Board 2021

Contactez-nous pour en savoir plus!

PHILIPPE PREUDHOMME
+32 472 99 05 94

MATHIEU DECABOOTER
+32 475 63 27 49

WWW.ECOLAB.COM

© 2022 Ecolab™ USA Inc. All rights reserved.

ECOLAB®

PROGRAMME APEX

Votre programme de lavage de la vaisselle durable, automatisé, exploitable et simple d'utilisation

- 97 % d'emballage en moins
- Étanche et manipulation ergonomique
- Des informations exploitables

ÉMISSIONS
Réduction de 1 485 kg de CO2* associé à la production d'énergie et réduction du CO2 dû au transport de 62 %

ÉNERGIE
Permet d'économiser jusqu'à 3 712 kWh d'énergie par an par machine

EAU
DConserve jusqu'à 27 557 litres d'eau par an par machine

DÉCHETS
Réduit jusqu'à 63 kg de rejets de déchets plastiques par an par machine

RÉDUIRE LES DÉCHETS DU TRADITIONNEL CONCEPTION DE L'EMBALLAGE PAR 97 %

Contactez-nous pour en savoir plus!

PHILIPPE PREUDHOMME
+32 472 99 05 94

MATHIEU DECABOOTER
+32 475 63 27 49

WWW.ECOLAB.COM

*Rapport Future Shock établi par la CGA en association avec UKHospitality 83 %

© 2022 Ecolab™ USA Inc. All rights reserved.

INFORMATIONS UTILES

Certifié Qfor

Janvier - J

- Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** et/ou à leur personnel.
- Le port de la **tenue professionnelle** est **obligatoire.**
- **Les matières premières et le support écrit** sont compris dans la journée.
- Le port du masque est **obligatoire toute la journée !**

Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

uin 2022

Samantha Abibo
samantha.abibo@formation-epicuris.be
Tél : 085/27.88.67

Vos compétences professionnelles ont de la valeur !

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve.

Plus d'infos sur la validation des compétences
sur www.cvdv.be

ADRESSE
DES FORMATIONS DÉCENTRALISÉES

CTA (Centre de Technologie Avancée)
Institut Centre ardenne de Libramont
Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont

Notre nouvel espace
Avenue des Etats-Unis, 1 - 6041 Gosselies
Tél : 061/23.05.42 - cta@icalibramont.be

www.enmieux.be

FEDER-FSE
UNION EUROPEENNE

Wallonie

L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

EPICURIS
LE CENTRE DE COMPÉTENCE DES MÉTIERS DE BOUCHE

Caroline Schroeder
Conseillère en entreprise
caroline.schroeder@formation-epicuris.be
Gsm 0497 57 00 85 - Fax : 085/57.88.69

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Derrière Fairebel, il n'y a que des agriculteurs. Et ça fait toute la différence.

Chez Fairebel, nous avons l'habitude de dire que nous sommes avant tout des paysans. Des femmes et des hommes au caractère aussi entier que notre lait. Au travail sur nos terres, avec nos bêtes, souvent 7 jours sur 7, parfois 24 heures sur 24. Nous battant sans relâche pour faire valoir le prix d'une alimentation de qualité. Guidés par l'idée de produire pour nourrir et non produire pour produire. Cultivant le respect de la nature et l'amour de nos produits. Des produits les meilleurs possibles, les plus accessibles possibles, les plus écologiques possibles. Du lait, du beurre, du fromage ou de la glace, mais aussi des pommes, des poires et bientôt de la viande.

Aujourd'hui, nous sommes plus de 500 agriculteurs à faire le pari de cette agriculture-là. Équitable, locale et familiale. Avec un engagement inépuisable et une indépendance totale.

Et ça, quand on y réfléchit bien, pour vous comme pour nous, ça fait toute la différence.

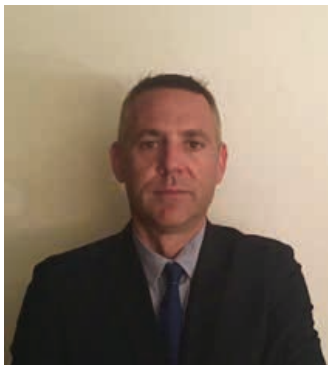
Fairebel
GOED·FAIR BON·ÉQUITABLE GUT·FAIR

BIENVENUE DANS UN MONDE PLUS ÉQUITABLE

Bienvenue
dans un monde
plus équitable.

Fairebel
GOED·FAIR BON·ÉQUITABLE GUT·FAIR

Nom du patron	Nicolas Gros
Noms du responsable Business Unit	Raphaël Legrand
Adresse	Avenue de Cureghem 10, 4000 Liège
Mail	info@foodchainidtech.be
Téléphone	04 264 63 44
N° de TVA	BE 0859 654 778
Heures d'ouverture	08.30-12.30 – 13.30-17.00
Site web	www.foodchainidtech.be
Nomenclature de vos produits	Non applicable



CE QUE VOUS VENDEZ :

Food Safety Consult, autrefois spin-off de l'Université de Liège, a été créée en juillet 2003 à l'initiative de Quality Partner pour satisfaire un besoin de conseil et d'accompagnement identifié auprès de ses clients.
En 2019, Food Safety Consult change de nom et devient FoodChain ID Technical Services.
Souple et polyvalente, notre équipe est à votre écoute afin de vous proposer un service totalement personnalisé, répondant de façon spécifique à vos besoins en matière de sécurité alimentaire.
Un de nos objectifs premiers est de vous aider dans votre démarche de mise en place d'un système de gestion de la sécurité alimentaire.
Nous offrons des services divers tels que des formations, des audits internes, de l'accompagnement nous permettant de faire l'état des lieux (diagnostic) de votre situation actuelle en matière de sécurité alimentaire et de vous guider pour améliorer votre système selon une approche globale.
Vous voulez créer votre label ? Nous sommes également spécialisés dans la rédaction de cahiers de charge, qu'il soit privé ou public…

CE QUE VOUS POUVEZ OFFRIR :

Accompagnement & conseil : FoodChain ID Technical réalise des coachings personnalisés pour vous aider à mettre en place ou optimaliser votre système de management de la sécurité et de la qualité des aliments.
Une mission d'accompagnement débute généralement par un diagnostic de votre système. Il permettra d'évaluer précisément vos besoins en coaching.

Nous établissons ensemble un programme d'accompagnement, qui détaille la durée et les sujets de notre mission de conseil.
Ce programme est défini spécifiquement en fonction du référentiel que vous suivez ou souhaitez mettre en place : référentiel technique (BRC, IFS), norme (ISO 22000), Guide d'Autocontrôle sectoriel, ou cahier des charges spécifique/privé

Diagnostic : le point de départ pour optimaliser votre organisation.
Le diagnostic c'est la possibilité de prendre un peu de recul par rapport aux activités quotidiennes de votre entreprise. Il mettra en évidence les points forts et les faiblesses de votre système de management de la qualité et/ou de la sécurité des aliments. C'est le point de départ pour toute démarche d'amélioration.
- Diagnostic
- Audit internes
- Audits fournisseurs

Formations : une approche dynamique et pratique
FoodChain ID Technical Services peut intervenir en tant que « Formateur » pour vous enseigner l'une ou l'autre pratique de la sécurité des aliments. Un large choix de formations techniques, couvrant les sujets de la gestion de la qualité, de la sécurité alimentaire et de l'environnement.
En fonction des sujets traités, nos formations s'adressent de façon privilégiée à l'un ou l'autre public cible : ouvriers, employés, cadres ou dirigeants. Nous dispensons également des formations développées pour certaines filières de demandeurs d'emploi. Le public cible est précisé dans la fiche technique de la formation.

Rédaction de guides d'autocontrôle et de cahiers des charges :
- rédaction du document de référence permettant à une entreprise de préciser les conditions, les exigences d'une intervention, d'une mission d'un sous-traitant ou les tâches à exécuter pour résoudre un problème spécifique ou pour améliorer une situation.
- détail du service demandé, afin de protéger les intérêts de l'entreprise.
- définition des besoins de l'entreprise et des objectifs à atteindre, définition des exigences et obligations du prestataire, définition des rôles respectifs des parties engagées, modalité en cas de litige.
- FoodChain ID Technical Services vous aide également dans la rédaction de Guides d'autocontrôle.

HorizonScan : Base de données en ligne reprenant toutes les fraudes alimentaires ainsi que les rappels de produits et les résultats d'analyses négatifs dans plus de 180 pays.

VOTRE SERVICE DE LIVRAISON : Non applicable

LA RAPIDITÉ DE VOS SERVICES : Sur mesure !

VOTRE ATOUT : les subsides
Région flamande (KMO portefeuille)
Région bruxelloise et wallonne (prime aux services de conseil, alimento et chèques formations)

FOODCHAIN ID
TECHNICAL SERVICES

FoodChain ID Technical Services S.A.
Anciennement Food Safety Consult S.A.
Avenue de Cureghem 10
4000 Liège
info@foodchainidtech.be
+32 4 264 63 44
TVA : BE 0859.654.778

Gault&Millau
CATERING AWARDS

Gault&Millau présente
‘The 2023 Catering Awards’

En 2023, les ‘Gault&Millau Catering Awards’ seront décernés pour la cinquième fois. Les entreprises et les chefs qui ont fait un effort significatif et inspirant autour de thèmes spécifiques peuvent désormais participer dans plusieurs catégories.

Inscrivez-vous maintenant via
www.gaultmillaucatering.be !

Gault&Millau

Restaurant Guide Belgium & Luxembourg

20th Anniversary Edition

2023

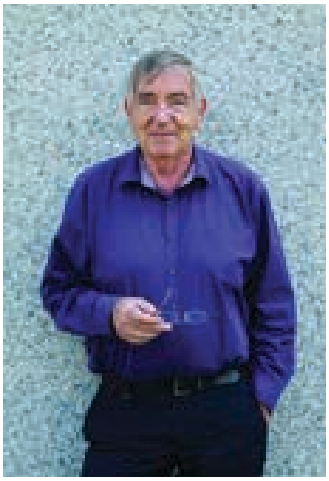
The 1380 best fine dining restaurants

Award Winners
125 New Addresses

POP by Gault&Millau
Finest Chocolatiers
Great Cocktail Bars

CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIONELE KEUKENS

Nom du patron	Georges Bortels 04/246.00.98 georges.bortels@gbm.be
Noms des commerciaux	Nathalie Mathy 0498/87.72.18 nathalie.mathy@gbm.be Serge Bortels 0496/28.97.93 serge.bortels@gbm.be
Adresse	Rue de la Chaudronnerie 9, 4340 Awans
Mail	Info@gbm.be
Téléphone	04/246.00.98
N° de TVA	BE 0435.370.543
Heures d'ouverture	Du Lundi au Jeudi de 8h30 à 17h00 Le Vendredi de 8h30 à 15h00
Site web	www.gbm.be www.gbm-shop.be



CE QUE VOUS VENDEZ :

Vente, installation et dépannage de matériel de cuisine professionnelle
Vente, installation et dépannage de chariot de distribution de repas

CE QUE VOUS POUVEZ OFFRIR :

Elaboration de plan d'agencement, commande adaptée et sur mesure, équipement cuisines de collectivités

VOTRE SERVICE DE LIVRAISON :

Livraison faite par nos monteurs lors de l'installation

LA RAPIDITÉ DE VOS SERVICES :

Dépannage 24h/24 et 7j/7

VOTRE FORCE :

Dans un domaine de plus en plus exigeant et technologique, notre mission principale reste de fournir aux clients, dans les meilleurs délais et coûts, les dispositifs dont ils ont besoin pour traiter leurs patients de manière efficace et sûre.

Il est important que nos efforts puissent dans le respect des exigences réglementaires :
. Garantir la conformité et la fiabilité de nos produits
. Maintenir l'efficacité de notre organisation
. Assurer une bonne gestion et suivi des risques liés à la conformité de nos produits et à la sécurité des utilisateurs
. Améliorer en permanence la satisfaction de nos clients et les performances de notre entreprise

Pour cela notre politique est orientée selon les axes suivants :
• PERFORMANCES COMMERCIALES
• PERFORMANCES PRODUITS
• PERFORMANCES ORGANISATION

En 2012, GBM rejoint le réseau EUROCHEF.

A la recherche constante de la qualité, GBM reçoit les certifications ISO 9001/2008 et VCA* en février 2013. Toujours plus loin, toujours plus haut, GBM est agréé comme entrepreneur de travaux T4 (cuisines professionnelles et buanderies) classe 6 (chantier jusqu'à 3.225.000 € HTVA).
En 2018, nous migrons vers ISO 9001/2015,un pas plus loin dans les normes de management reconnues au plan international. Ces normes revisitées ont toujours pour objectifs de " démontrer l'aptitude d'une organisation à fournir régulièrement un produit conforme aux exigences des clients et aux exigences légales et réglementaires applicable et accroître la satisfaction des clients". Cette agréation est obtenue en avril 2018.

- Les produits phares
UNITRAY

Le premier d'une nouvelle catégorie de produits, uniques dans leur genre.

Rational Production lance une nouvelle classe de produits, évoluée et améliorée en tout point, à partir du produit de pointe, Unitray.
Unitray amène un nouveau concept appliqué à tous les produits de la ligne UNI, conçus pour fonctionner en parfaite synergie, et pourtant uniques en leur genre.

Unique car
il définit une nouvelle catégorie de chariots
Unitray est le nouveau chariot de distribution de repas de Rational Production, qui fixe de nouveaux standards qualitatifs. Unitray a été complètement revisité pour se démarquer dans sa catégorie : nouveau design, nouvelles matières, extrême rigueur dans l'ergonomie et les coûts de gestion.

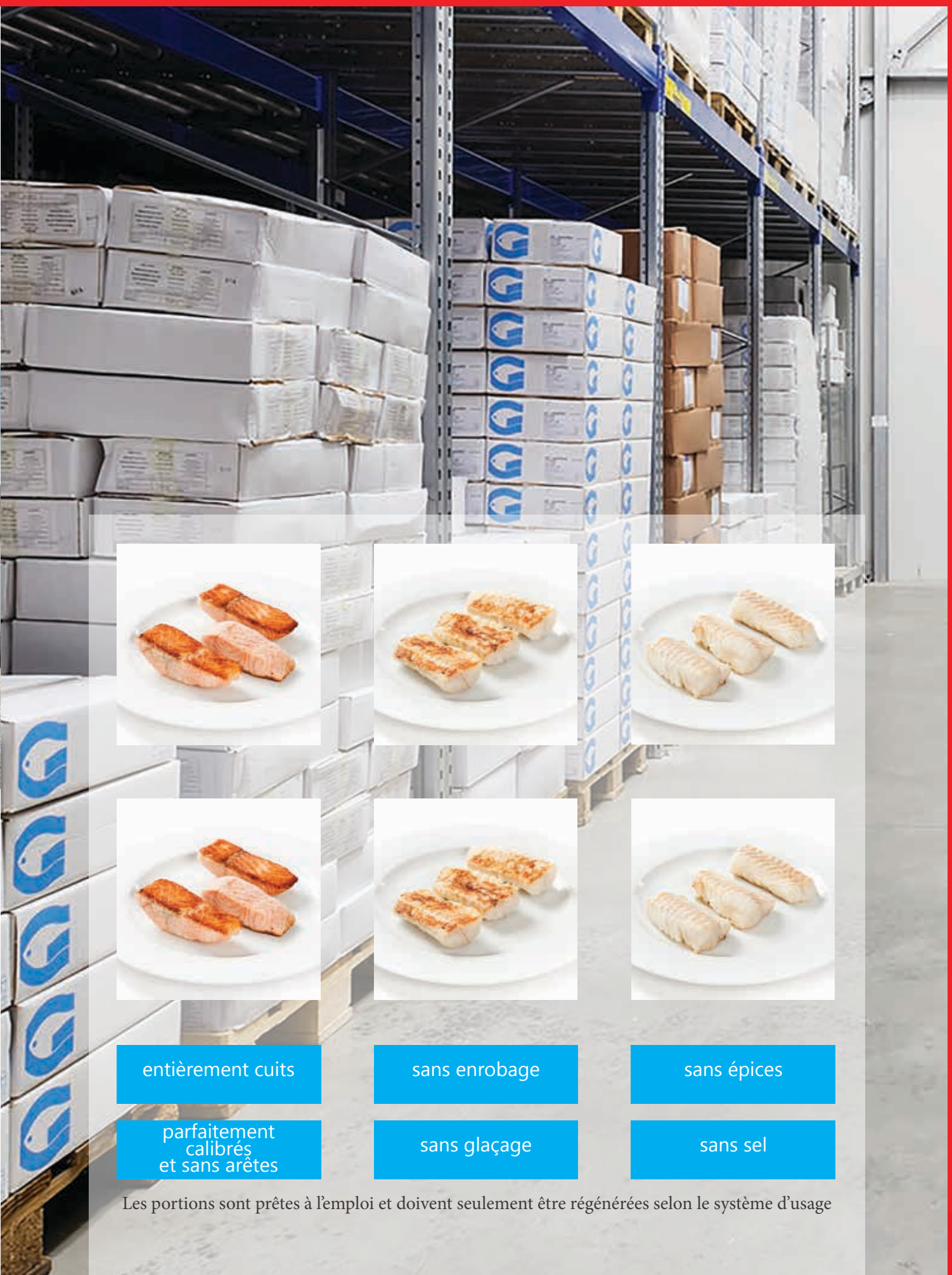
Rational Unitray, le premier chariot à assistance électrique

GEFRA bvba

Les atouts de notre entreprise se résument en trois mots :

Qualité, innovation et flexibilté

Fondé en 1976, Gefra est le spécialiste en poisson pour les cuisines collectives.
L'entreprise se focalise sur des livraisons de qualité pour le Foodservice.
La sprl Gefra est votre partenaire pour les poissons cuits à coeur.
Nous avons un vaste assortiment frit ou à la vapeur conçu
spécialement pour la « cuisine en liaison froide »



entièrement cuits

sans enrobage

sans épices

parfaitement calibrés et sans arêtes

sans glaçage

sans sel

Les portions sont prêtes à l'emploi et doivent seulement être régénérées selon le système d'usage

Gefra bvba groenlandstrat 606-607, 8380 zeebrugge t +32(0)50.39.00.39 mail. info@gefra.be

Greenyard

Greenyard se distingue par des solutions efficaces et durables avec des produits de haute qualité, des innovations de pointe et des services sur mesure. “Nous voulons travailler pour un avenir plus sain avec une offre à base de plantes qui permet un mode de vie plus sain et des chaînes alimentaires plus durables”, déclare Ingrid Luyckx, responsable des ventes chez Greenyard.
Chez Greenyard, nous sommes environ 9 000 employés dans 19 pays et des clients dans plus de 80 pays.

Des plantes pures

« Nous voulons créer de la valeur ajoutée pour les clients et la planète à partir de notre position », l’histoire unique de Greenyard est un atout, car depuis sa création, l’entreprise a répondu de manière transparente à ce que les clients attendent aujourd’hui : « Nous voulons travailler à un avenir plus sain avec des offres à base de plantes qui permettent des modes de vie plus sains et des chaînes alimentaires plus durables”. Par conséquent Greenyard essaie de garder la chaîne aussi courte que possible. Le département Surgelé joue un rôle important à cet égard, car avec les produits surgelés, seuls les produits nécessaires à un moment donné sont utilisés. “Les fruits et légumes constituent notre activité principale depuis plus de 50 ans.

L’histoire continuera à se développer dans les années à venir. « Nous avons inversé le slogan ‘Field to Fork’ : nous partons de ‘Fork to Field’. Que veut le client ? Et comment adapter la gamme de produits en conséquence ? De cette façon, il y a beaucoup moins de gaspillage.
Greenyard accompagne ses clients en les aidant à créer une gamme de fruits et légumes attractive, gagnante et adaptée aux besoins de leurs clients.

Le milieu de l'assiette

« Nous préconisons de mettre les fruits et légumes au centre de l'assiette comme ingrédient principal du repas. Les fruits et les légumes ne sont pas de simples "accompagnements", car ils sont meilleurs pour la santé et pour la planète. C'est pourquoi nous nous efforçons également de réduire au maximum notre propre impact écologique. Greenyard dispose d'un carnet de route pour la certification des cultures, travaille sur la réduction de l'eau et du CO2, réduit les déchets et examine constamment les emballages, en s'efforçant d'atteindre un équilibre entre l'environnement et la durée de conservation des produits.

Frozen = durabilité + facilité d'utilisation

Les produits surgelés ont clairement le vent en poupe depuis la crise du corona et cette tendance à la hausse se poursuit : consommateurs et professionnels ont (re)découvert les avantages des produits fraîchement surgelés. Difficile de faire plus durable car les produits proviennent directement de l'agriculteur et sont immédiatement surgelés. Un exemple? Les petits pois sont congelés dans un délai d' une heure et demie, tout en conservant leurs valeurs nutritionnelles et leur goût. Et nous constatons une forte croissance des fruits surgelés

Avec les produits IQF, il n'y a pratiquement aucune perte et donc aucun gaspillage. Ajoutez à cela une disponibilité toute l'année et vous réalisez que les produits surgelés concilient efficacement commodité et durabilité, et donc santé humaine et planétaire. Avec notre propre marque Pinguin, nous fournissons des produits aux services alimentaires horeca, au commerce de détail et à l'industrie depuis 1968. Une large gamme de produits conventionnels et bio.

Innovation

Du concept « Fork to Field », l'innovation est inhérente au fonctionnement de Greenyard, également pour les produits surgelés. «Nous développons intensivement des produits, en collaboration avec nos clients ; par exemple, le développement de repas ou de soupes repas sains et savoureux. »
Vous pouvez également vous attendre à de nouveaux développements tant pour les légumes que pour les fruits dans les années à venir.

GREENYARD

P54

GROUPE BEL

Carine Decroix
0475/27.65.89
cdecroix@groupe-bel.com

P56

HABITS ET METIERS

Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsetmetiers.be

P58

HOBART FOSTER BELGIUM

Olivier Cloquet
0475/63.65.21
olivier.cloquet@hobart.be

P60

HORECA GERKENS

William Gerkens
0477/50.05.65
william@horeca-gerkens.com

HYGI PANEL

Lorenzo Bongiovanni
081/22.41.64
lorenzo.bongiovanni@hygipanel.com

P62

JAVA

Peter Janssensl
0499/94.73.71
peter.janssens@javafoodservice.be

P64

JJ DELVAUX

Philippe Otte
0476/40.50.37
p.otte@jjdelvaux.be

P66

KRAFT HEINZ FOODSERVICE

Pierre Bouffioux
0476/88.01.81
pierre.bouffioux@kraftheinz.com

LA CAILLE DES FAGNES

Tommy Willot
0474/69.69.11
caille.des.fagnes@skynet.be

LA JOURNEE ALIMENTAIRE

Olivier Magnée
0496/53.77.62
Olivier_magnée@skynet.be

P68

LAURENT PERRIER CHAMPAGNE

Axelle Andrien
0473/89.53.61
axelle.andrien@laurent-perrier.be

P70

LE MASCARON

Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be

MAISON GILSON

Roberto Calla
0495/22.81.26
roberto.calla@gilson-horeca.be

P72

MANPOWER HORECA

Christelle Pitseys
04/220.99.88
christelle.pitseys@manpower.be

LA PORTION, ELLE A TOUT BON!

Mini Babybel®

- 98% de lait, 100% de fun
- 4 ingrédients et c'est tout

La Vache qui rit®

- La Vache qui rit®, parce que c'est meilleur de rire
- La marque iconique du groupe Bel depuis 100 ans

Maredsous®

- Maredsous®, le fromage qui nous goûte
- Crémeux et onctueux, pour les petites familles et les grands fans de fromage !

Kiri®

- Kiri®, la recette de notre enfance que l'on continue d'aimer en grandissant

LES ATOUTS DE LA PORTION

- **Recettes simples**
- **Gain de temps et pratique**
- **Traçabilité facilitée**
- **Sécurité alimentaire**
- **Riche en calcium**
- **Réduction du gaspillage alimentaire**

APPORTEZ DU LIANT ET FONDANT À VOS PRÉPARATIONS AVEC LA GAMME INGRÉDIENTS !

- ✓ SANS COLORANT
- ✓ SANS CONSERVATEUR
- ✓ SANS ARÔME ARTIFICIEL

La Vache qui rit® Formule +
Terrine 1 kg

RICHE EN
CALCIUM
VITAMINE D
PROTÉINES

La Vache qui rit® Nature
Terrine 1 kg

RECETTE SIMPLIFIÉE AVEC SEULEMENT 4 INGRÉDIENTS 100% LAITIERS

Boursin® Ail & Fines Herbes
Terrine 1 kg

PRÊT À L'EMPLOI
UNE TEXTURE ONCTUEUSE
UN GOÛT ÉQUILIBRÉ

Découvrez-les maintenant sur
BELFOODSERVICE.BE

Nom du patron	Mario Lozina, né en Belgique, d'origine Croate, marié et père de 4 enfants. Après avoir débuté sa carrière dans la confection Haut de gamme (vente et retouche), il a quitté le secteur en 1991 pour commencer comme délégué commercial. Il sera nommé en 1999 Key account manager où il gère une équipe de vente de 20 personnes sur toute la Wallonie et Bruxelles. En 2015, il décide de rejoindre une grande maison spécialisée dans le vêtement de travail, pour ensuite créer à l'aube de ses 50 ans sa société Habits et Métiers.
Adresse	Rue de Tilleur 27, 4101 Jemeppe
Mail	info@habitsetmetiers.be
Téléphone	04 223 23 17 0470 19 49 54
N° de TVA	BE 0650.781.017
Site web	http://habitsetmetiers.be/

NOMENCLATURE DE VOS PRODUITS :

Chaussures - Gourmet - Gastronomie - Workwear - Médical - Paramédical - Service

CE QUE VOUS VENDEZ :

Le vêtement est un détail qui conditionne le travail.
Habiller et chausser tous les métiers en mariant confort-sécurité-qualité, dans le respect de l'appréciation et de la personnalisation du client.
La SPRL Habits et Métiers est une structure familiale, le patron s'occupe de tout l'aspect commercial, achats et logistique tandis que sa petite sœur gère les finances.

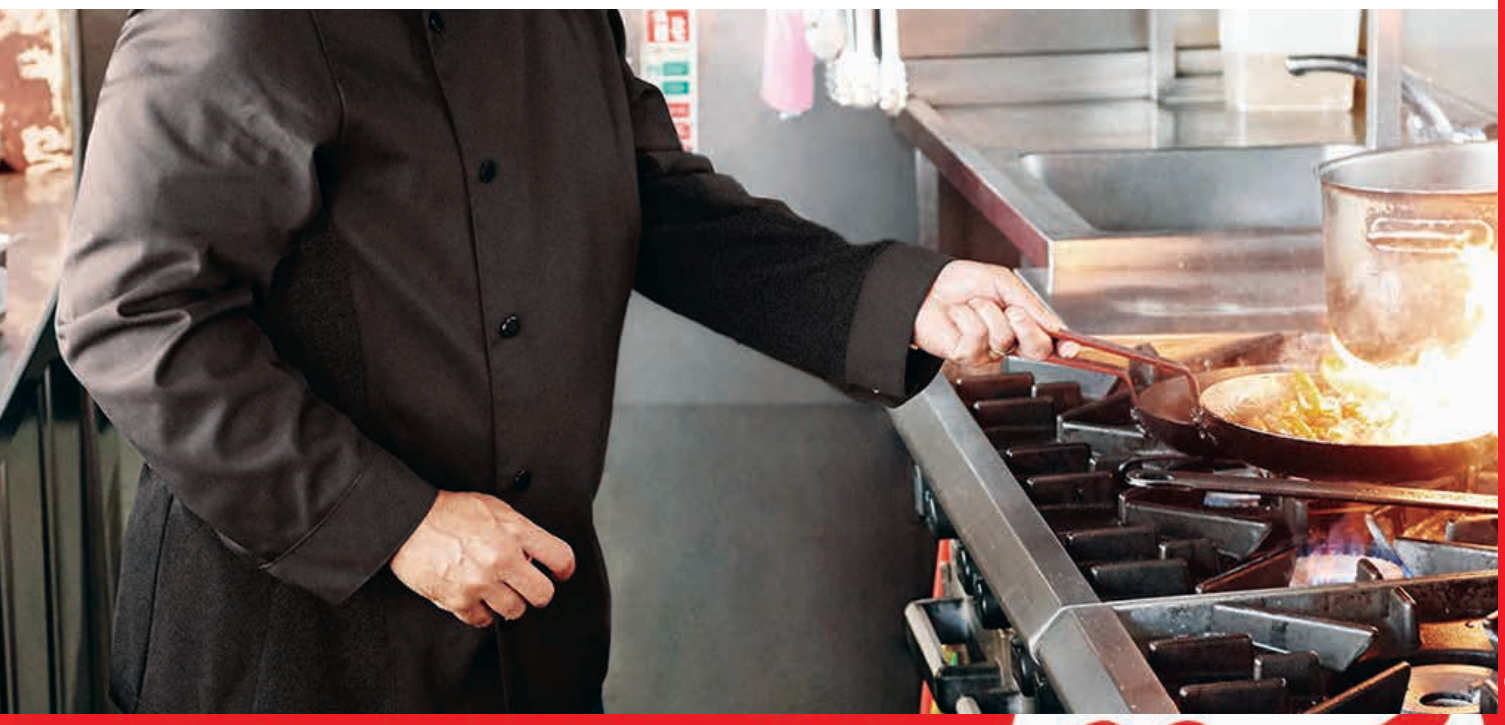
Offrir une réponse adaptée au client qu'il soit un particulier, une société publique, privée ou une grande entreprise.

Satisfaire au mieux les clients qui nous font confiance et devenir leur partenaire à long terme pour apporter une dimension humaine sincère dans le cadre de cette relation commerciale.

VOTRE FORCE :

La qualité au juste prix pour un investissement durable avec un confort optimal et une élégance dans toutes les activités professionnelles. Notre exigence est de pouvoir fournir tant aux hommes qu'aux femmes, un vêtement adapté à leur style et morphologie.
La SPRL Habits et Métiers est une structure familiale, le patron s'occupe de tout l'aspect commercial, achats et logistique tandis que sa petite sœur gère les finances.

MASCOT®
FOOTWEAR



HOBART

REUSEABLES

SOLUTIONS INNOVANTES DE LAVAGE

ET DE SECHAGE

REUSE LE LAVAGE DU RÉUTILISABLE !

LE LAVAGE DE LA VAISSELLE RÉUTILISABLE EST D'ACTUALITÉ

Le réutilisable entre dans les moeurs. De plus en plus de secteurs utilisent des gobelets, des boites, des bols, plateaux, et des bouteilles réutilisables afin de protéger l'environnement et le climat.

LAVAGE DES RÉUTILISABLES

Notre priorité!

LA TECHNOLOGIE ADÉQUATE

Lors du choix d'une machine, l'accent doit être mis sur la technologie. Des programmes de lavage spécialement conçus garantissent des résultats hygiéniques. Il est important que la vaisselle réutilisable soit sèche à la fin du cycle de lavage pour éviter la formation de moisissures pendant l'empilage et le stockage. Les résidus de boissons séchés, les traces de rouge à lèvres, mais aussi les salissures naturelles comme la poussière, représentent un défi pour le nettoyage hygiénique des gobelets.

SOLUTION ADAPTABLE

A la fin du cycle de lavage, l'air humide est converti grâce à un système de stockage d'énergie hydro-thermique et est réintroduit sous forme d'air chaud pendant le séchage. Il est possible d'adapter votre lave-vaisselle HOBART très simplement et sans outils. Le système de bras de lavage et de rinçage peut être remplacé par un dispositif de pulvérisation individuel (par exemple pour le lavage de bouteilles, caraffes, biberons...), permettant ainsi une utilisation adaptée à chaque besoin.

PANIERS SPÉCIFIQUES

Du fait de sa légèreté, la vaisselle réutilisable peut facilement se retourner pendant le lavage. Les paniers Hobart sont conçus pour répondre à cette problématique et d'offrir un résultat de lavage optimal.

PRODUITS LESSIVIELS DÉDIÉS

Pour obtenir un résultat de lavage parfait, il faut non seulement la bonne machine mais également le bon produit lessiviel. **La gamme HYLINE** offre un large éventail de produits lessiviels pour répondre à toutes les exigences.

HOBART BELGIUM
Industriestraat 6
1910 Kampenhout

Phone: +32(0)16 60 60 40

sales@hobart.be
www.hobart.be

SOLUTIONS CONTENANTS RÉUTILISABLES

LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Pour les gobelets, les tasses et les bouteilles

Les machines de la gamme PREMAX GP / FP permettent une vaisselle propre et sèche. Le système de séchage breveté TOP DRY est unique sur le marché et évite l'essuyage manuel. En échangeant le bras de lavage des modèles GX, FX, GP et FP il est simple de laver les bouteilles - biberons et caraffes réutilisables de manière hygiénique.

MACHINE À CAPOT

Pour les gobelet et les tasses

Vous avez besoin de laver en plus grande quantité ? Alors nos lave-vaisselle à capot avec séchage externe correspondent parfaitement à vos besoins.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE PANIERS

Pour l'ensemble des besoins

Ces lave-vaisselle peuvent laver jusqu'à 60 paniers ou 1.500 gobelets par heure.

LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

Pour les très grandes quantités et pour tous types de contenants

Recherchez-vous les plus hauts niveaux de performances ? Nos lave-vaisselle à convoyeur lavent et sèchent rapidement et efficacement de grandes quantités de vaisselles réutilisables diverses et variées.

Conseil - Projet - Aménagement - Service

HORECA GERKENS

votre partenaire en gastronomie depuis plus de 40 ans.
Nous sommes à vos côtés !

Depuis plus de quarante ans, l'entreprise Horeca Gerkens s'est profilée comme la spécialiste pour la gastronomie et les cuisines de collectivités dans les provinces de Liège et du Luxembourg.

Nous offrons à nos partenaires des concepts taillés sur mesure: depuis les conseils concernant leurs projets jusqu'à leur achèvement y compris la proposition d'un service complémentaire d'après-vente.

Au départ, il y a votre vision qui fera l'objet prioritaire de tous nos conseils que nous tenterons d'implémenter dans le projet jusque dans les moindres détails.

Vous travaillerez avec des partenaires commerciaux fiables qui vous prodigueront les réponses les plus appropriées à vos problèmes afin que votre rêve devienne réalité dans l'éventail des domaines que sont le bistrot, la brasserie, le restaurant ou la cuisine collective, tant dans le domaine public que privé.

Nos collaborateurs se rendent sur place pour y assurer l'ajustage millimètré de tous les éléments, leur mise en route et leur parfait fonctionnement. Votre projet répondra de ce fait entièrement à votre attente. Vous pourrez travailler plus efficacement en plein respect des règles d'environnement, d'hygiène et d'ergonomie de travail pendant de longues années de satisfaction.

Nous restons constamment à votre service après l'achèvement des travaux. La collaboration que nous vous proposons est basée sur une confiance mutuelle et durable qui se révélera un contrat win-win pour toutes les parties. Nous nous y engageons à longue échéance !

Nos services

- Matériel de cuisine professionnelle meubles & accessoires
- Matériel de nettoyage - produits d'entretien autolaveuses
- Art de la table - bar & buffet mobiliers
- Entretien & dépannage planification

HORECA GERKENS SERVICE

Votre projet sur mesure

Gérant
William Gerkens

Responsable S.A.V.
Tomy Fohn

Conseiller clientèle
Didier Crosset

Handelsstrasse 3
B-4700 Eupen
+32 (0)87 560 250
info@horeca-gerkens.com
www.horeca-gerkens.com
TVA: BE0424746172

Visitez notre **showroom** de 300m² du lundi au vendredi de 8h30 à 17h00.

Horeca Gerkens

En 2014, William Gerkens reprenait l'entreprise Horeca Renerken d'Albin Renerken fondée en 1977 par son père. À la suite de l'extension de ses activités, l'entreprise Horeca Gerkens déménageait en 2020 dans son siège actuel à un jet de pierre de la firme-mère. Le nouveau site est assorti d'un accueillant show-room, où sont exposées les dernières nouveautés dans le monde de la gastronomie. La fourniture du petit et du gros matériel de cuisine constitue le business essentiel de l'entreprise, qui est également en mesure de vous fournir tous les produits utiles en cuisine, depuis le matériel de nettoyage et de leurs appareils, les produits à usage unique (serviettes et nappes).

Prenez contact avec nous. Nous vous convaincrons !

L'hygiène et l'environnement peuvent-ils faire bon ménage? Nous avons la réponse!

Nos partenaires

MKN · GICO · RATIONAL · UNOX · CHARVET
HOBART · DIHR · FRIGINOX · coldline · TopCold
BLANCO · robot coupe · DITO SAMA · TOURNUS EQUIPEMENT · SOFINOR
ARCOROC · DEGRENNE · Villeroy & Boch · eternum · F·D
NEMOX · C&S Chef&Sommelier · SABATIER · Diversey · GRANULDISK

Sligro-ISPC et JAVA Foodservice sont les one-stop-shops des professionnels belges de l'alimentation.

Nom du patron et photo

Rudi Petit-Jean - Directeur Général Sligro Food Group Belgium

Noms des commerciaux

Peter Janssens:
peter.janssens@javafoodservice.be
+32(0)499 94 73 71

Dirk Ladrière:
dirk.ladrière@sligro-ispc.be
+32 (0)476 32 60 14

Adresse

Wingepark 10, 3110 Rotselaar

Mail

info@sligrofoodgroup.be

Téléphone

+32 (0)16 58 99 00

N° de TVA

BE 0638 787 362

Site web

www.sligrofoodgroup.be

Nomenclature de nos produits

Produits food et non-food

Ce que nous vendons

Sligro Food Group Belgium se compose d'entreprises de foodservice qui se concentrent sur le marché professionnel pour les amateurs de gastronomie en Belgique.

Ce que nous pouvons offrir

des produits alimentaires et non alimentaires liés aux Aliments

Notre service de livraison

Faites livrer par un seul camion aussi bien vos produits réfrigérés, surgelés et l'alimentation sèche que le non-food

La rapidité de nos services

Les livraisons sont possibles 6 jours sur 7, à l'exception des dimanches et jour fériés. Le nombre de livraisons par site est examiné avec les sites respectifs. Dans le cadre du développement durable nous voulons appliquer un schéma flexible, mais durable.

Photo de l'établissement et des produits

Sligro Food Group Belgium

Notre Force

Sligro-ISPC et JAVA Foodservice sont les one-stop-shops des professionnels belges de l'alimentation.

VIANDES ET PREPARATIONS *pour Collectivités et Restaurants*

DELVAUX J.J. sa, 10 rue de la Grande Sambresse, 5020 Namur (Temploux)
081/55 94 10(13) - jjd@jjdelvaux.be - BE 0431 441 647
www.jjdelvaux.be

VOS INTERLOCUTEURS COMMERCIAUX *à votre service*

Philippe Otte
Administrateur délégué
0476/40 50 37
p.otte@jjdelvaux.be

Caroline Laloux
Déléguée commerciale
0473/70 00 25
c.laloux@jjdelvaux.be

Nicolas Debry
Développement commercial
0473/62 25 31
nicolas.debry@jjdelvaux.be

Commandes téléphoniques du lundi au vendredi de 9h à 12h30' et de 13h à 17h au 081/55 94 10(13), via e-mail à commande@jjdelvaux.be ou par fax au 081/56 91 97

Livraisons par nos soins (A Pour B) toute l'année jusqu'à 5 fois par semaine dans toute la Wallonie et la région bruxelloise

+ DE 35 ANS D'EXPERIENCE *à votre service*

11 500 000€
De chiffre d'affaires
(2019)

1 574 tonnes
de viandes, volailles, charcuteries et préparations livrées par an

45 collaborateurs
(Bouchers, aides-bouchers, livreurs, employés)

300 clients actifs
(Collectivités, traiteurs sociaux et commerciaux, restaurateurs, ...)

5 agréments AFSCA
(F344, B344, B344H, UD344, KF444)

12 camions frigo
(Livraisons journalières sur toute la Wallonie et Bruxelles)

> 1500 m2
Ateliers, chambres froides, congélateur)

Chaîne du froid
ininterrompue
Traçabilité
garantie

JJ Delvaux

FABRICATIONS MAISON, A FAÇON ET PLATEFORME DE TERROIR

5ème gamme

Pâtés

Boudins

Jambons

Huiles de colza

ACTEUR DE TERROIR WALLON – *Nos labels et engagements de qualité différenciée*

UNE OFFRE SUR MESURE

Nous élaborons avec vous une offre sur mesure en viandes de toutes espèces, volailles, préparations crues ou cuites, natures ou en sauce ainsi qu'en charcuteries, produits saisonniers et de fêtes; Notre gamme privilégie la qualité des viandes de notre terroir, les circuits courts ainsi que des préparations et recettes naturelles et saines;

Nous réalisons les découpes, recettes, grammages et cuissons suivant vos besoins et vous offrons le choix des exactes quantités souhaitées ainsi que du type d'emballage (vrac, sous vide ou sous atmosphère protectrice) ; Le savoir-faire de nos professionnels, le service à nos clients et notre souplesse sont nos meilleurs atouts.

SYSTÈME PERFORMANT DE MANAGEMENT DE LA QUALITE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE

IFS Global Markets Food

Autocontrôle

NOS VALEURS

2, 4, 8, 16, 32,...

CONSTANCE

EQUITE

PLAISIR

PROGRES

RESPONSABILITE

SOUPLESSE

JJ Delvaux

HEINZ
SAUCE-O-MAT

- Facile à utiliser
- Ne nécessite pratiquement aucun entretien car il est 100 % étanche.
- Disponible également dans d'autres goûts
- Disponible en format 5l et 2.5l
- Système unique de rangement par sac sous vide dans une boîte
- Garantit une hygiène optimale grâce à la connexion étanche entre la pompe et la sauce.
- Il n'y a que peu ou pas de résidus, le sac étant presque entièrement vidé.
- Peut être facilement remplacé sans perte de temps
- Est extrêmement durable, car il ne laisse que peu ou pas de déchets.

HEINZ
TOMATO PRODUCTS

Heinz vous inspire avec des produits à base de tomates

Depuis de nombreuses années, Heinz est le spécialiste des délicieux produits à base de tomates. Le Tomato Frito et les tomates concassées sont des ingrédients indispensables dans d'innombrables plats.

Les nouveaux produits savoureux Heinz à base de tomates présentent la qualité 100% Heinz et sont délicieux comme base pour n'importe quel plat, des pâtes au couscous.

À vous de varier!

info@laurent-perrier.be
Axelle Andrien - General Manager - +32 2 732 90 01
Julie Stas - Brand & Events Manager - +32 2 739 44 25

www.laurent-perrier.com

info@laurent-perrier.be
Axelle Andrien - General Manager - +32 2 732 90 01
Julie Stas - Brand & Events Manager - +32 2 739 44 25

www.castellane.com

Nom du patron	Dominique Leboutte
Adresse	Avenue Joseph-Prévers 1, 4020 Liège
Mail	info@mascaron.be
Téléphone	0495/36.14.46 04/361.35.61
N° de TVA	BE0508.614.946
Heures d'ouverture	du lundi au vendredi de 9h à 17h30 et le samedi de 9h à 12h
Site web	www.mascaron.be

CE QUE VOUS VENDEZ :

En plus de la location de matériel pour l'organisation de vos soirées et réceptions, le Mascaron propose également à la vente certains de ses produits.

Nous vendons du matériel jetable comme des serviettes en papier, des nappes en papier, des coupelles en plastique. Nous vendons également des bougies, de la vaisselle, de la verrerie, des couverts, ainsi que du matériel d'occasion et de seconde main (mobilier, nappage, vaisselle, matériel de cuisson, etc.

CE QUE VOUS POUVEZ OFFRIR :

Le Mascaron vous propose toute une série de matériel à louer pour l'organisation de vos réceptions et de vos fêtes, en grande ou en plus petite quantité. Le Mascaron travaille tant avec des sociétés et des entreprises qu'avec des particuliers.

Nous vous proposons de louer de la porcelaine (plusieurs types d'assiettes sont possibles), de la verrerie (verres à eau et à vin, flûtes à champagne, carafes, bougeoirs,...), des couverts, du matériel de service, du mobilier (bars, chaises,...), du nappage (housses de chaises, nappes, serviettes,...), des chapiteaux, du matériel de cuisine, du matériel pour la réfrigération (plusieurs types de frigos mais également des charrettes à glaces), du matériel de chauffage ainsi que beaucoup d'autres produits comme une fontaine de chocolat, un appareil à barbe à papa, une crêpière, un appareil à popcorn,...

Location de matériel pour fêtes

À la recherche de la crème de la crème dans le secteur de l'horeca ?

Découvrez les services que peut vous offrir **Manpower Horeca & Events**.

Au menu :

- Consultants du métier
- Recrutement de personnel qualifié en Horeca pour vos besoins ponctuels et vos postes vacants
- Accessible 7 jours/7 de 4h à 22h
- Formation et accompagnement sur mesure du personnel (attitude, hygiène, service en salle ...)
- Experts en administration des salaires Horeca
- Mise à disposition d'étudiants formés et encadrés par nos soins
- Et bien d'autres encore

SCAN ME

VOUS DÉSIREZ EN SAVOIR PLUS ?

Appelez-nous au **084 24 58 20** (LUXEMBOURG – NAMUR – HAINAUT)
et **04 220 99 88** (LIÈGE)
Trouvez notre agence la plus proche sur
agences-interim.manpower.be

Manpower®

Manpower s'occupe de l'administration des salaires de vos étudiants, extras, flexijobs :

- **Consacrez-vous pleinement à vos activités à forte valeur ajoutée**
- **Manpower prend la partie administrative concernant vos collaborateurs**
  - Vous recrutez et définissez la rémunération
  - Nous prenons vos salariés sous contrat à vos conditions salariales
- **Vos avantages**
  - La flexibilité de contrats de travail courts sans ajouter de charge administrative
  - Obligations de l'employeur et risques liés à la main d'œuvre transférés
  - Faites confiance à des spécialistes du travail intérimaire et de toutes ses dispositions légales
  - Temps optimisé

SCAN ME

VOUS DÉSIREZ EN SAVOIR PLUS ?
Appelez-nous au **084 24 58 20** (LUXEMBOURG – NAMUR – HAINAUT)
et **04 220 99 88** (LIÈGE)
Trouvez notre agence la plus proche sur
agences-interim.manpower.be

Manpower

P76

MECO

Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be

P78

MILLESIME CHOCOLAT

Jean-Christophe Hubert
0476/75.32.91
jc@millesime-chocolat.be

MITHRA PHARMACEUTICALS

Léon Van Rompay
04/349.28.22
info@mithra.com

P80

MOWI - PIETERS

Hans Noyelle
0478/45.87.63
hans.noyelle@mowi.com

P82

MULTIPRINT

Olivier Rensonnet
087/35.54.84
info@multi-print.eu

NUTRICIA

Alexandra Boulangé
02/620.66.00
alexandra.boulange@danone.com

P84

OKE CAFE

Dirk Vandooren
0475/47.45.09
info@oke-koffie.be

P86

PAIN ET TRADITION

Geoffrey ROLLAND
0471/28.11.55
geoffrey.rolland@pains-tradition.com

P88

PASTA DELLA MAMMA

Valéry Marlet
0478/78.39.26
Valery.marlet@pastadellamamma.be

PASTRIDOR

Vincent Dubois
0471/06 95 04
vincent.dubois@lantmannen.com

P90

PEKA

Tim Van Roy
0471/04.19.09
Tim.van.roy@pekakroef.com

PEPINSTER PRIMEURS

Jean Pepinster
0478/20.63.03
info@pepinsterprimeurs.be

P92

POLYMAT

Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com

P94

Q GROUP

Nina Sparacino
0499/52.36.18
asp@quality-partner.com

MECO GROUP

Ostende - Charleroi

Directeurs généraux

Niek Van Steenkiste
Jurn Van Steenkiste

Qui sommes nous?

En tant que producteur et fournisseur durable d'aliments, "Meco NV/SA" est considérée comme une référence dans le secteur alimentaire B2B. Nous approvisionnons des restaurants, des hôtels, des bouchers et des traiteurs, ainsi que des **collectivités, comme des hôpitaux, des prisons, des écoles et d'autres organismes publics dans toute la Belgique**. Nous distribuons de la **viande**, du **poisson** et des **légumes sous forme crue ou préparé**, Meco s'est également fortement concentré sur l'élargissement de sa propre gamme des **composants de repas précuits** et des **plats cuisinés** prêts à l'emploi.

Nous nous efforçons de répondre à toutes les normes de sécurité et de qualité alimentaires les plus strictes (certifié **IFS Food**). Notre atelier de production est à la pointe de la technologie et se compose d'un système de refroidissement optimal et d'un flux de travail idéal. Cela garantit que nous répondons aux plus hautes exigences en termes d'hygiène et de qualité, sans oublier l'aspect artisanal et le goût du produit final.

Depuis 2022, notre site de production à Ostende est également certifié **ISO-14001**, une norme internationale qui aide les organisations à gérer leurs aspects environnementaux.

IFS Food

ISO 14001

NOTRE GAMME

MECO MEAT · MECO CULINAIR · MECO HALAL · MECO FOOD · Vegibel · MECO BIO MEAT · MECO VEGETABLES · MECO FISH

Adresse (Siège social)
Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende

Meco Wallonie
Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi

E-mail
orders@meconv.be

Téléphone
059 70 91 95

Site web
www.meconv.be

Numéro de TVA
BE 0416.514.832

Heures d'ouverture
lundi > vendredi
07:00h - 17:00h
samedi
07:00h - 12:00h

Découvrez notre gamme!

meating your demands meating your demands meating your demands meating your demands meating your demands meating your demands

Livraisons dans toute la Belgique

Une flotte interne comptant plus de 40 camionnettes, 4 camions et 50 chauffeurs. Les véhicules sont équipés de zones de réfrigération et de congélation de sorte qu'un transport combiné ne pose aucun problème. Nous gardons également le contrôle de notre organisation logistique, ce qui vous garantit que votre commande vous sera livrée dans des conditions optimales. La température de chaque camionnette et camion de Meco est automatiquement enregistrée, tant dans la zone de réfrigération que dans la zone de congélation.

Nous sommes en mesure d'assurer des livraisons chez nos clients partout en Belgique à raison de 6 jours par semaine. Notre clientèle s'étend en outre aujourd'hui aux Pays-Bas et au Nord de la France. Il est possible de payer au chauffeur par Bancontact.

Notre centre de cross-docking à Charleroi

Une étape importante dans la réduction de nos émissions de CO_2 a été la mise en service de notre plateforme de distribution à Charleroi en 2013. Elle nous permet de livrer nos clients de l'Est et du Sud de la Belgique de manière écologique, économique et plus rapide. Nous parcourons ainsi 6000 km en moins chaque semaine et réduisons nos émissions de CO_2 de 125 tonnes/an !

"Meating your demands": une gamme alimentaire et service complète

Pour nous, cela implique: offrir à nos clients de l'alimentation fine et des produits frais adaptés aux besoins changeants du consommateur et du chef d'aujourd'hui. Nous mettons à votre disposition notre gamme complète de viande, du poisson frais, des légumes savoureux, des produits surgelés, ... Nous vous proposons une gamme variée qui plait à tous et tient compte de tout le monde.

Notre département R&D suit méticuleusement les évolutions dans le secteur et est en outre pionnier dans des projets particuliers. Meco développe des nouveautés elle-même, comme une propre gamme végé/végan (Vegibel), des produits pour le secteur de soin (Meco Fingerfood) et des nouveautés comme la gamme FlexiFood (50% viande, 50% légumes).

MILLÉSIME CHOCOLAT EST UNE MANUFACTURE ARTISANALE DE CHOCOLAT BELGE, 100% BIO, DE LA FÈVE À LA TABLETTE.

Issu d'un terroir, d'une zone géographique bien précise, notre chocolat est millésimé et donc produit en quantité limitée. À l'image de ce que l'on peut faire avec le vin, le cœur de notre démarche est de travailler exclusivement des fèves issues de plantations et de terroirs d'exception, pour mettre en valeur leurs caractéristiques. Nous ne mélangeons ni les récoltes, ni les régions, ni les millésimes et l'ensemble de notre production est certifié bio.

Nous maîtrisons entièrement le processus de transformation des fèves de cacao brutes, depuis la torréfaction jusqu'à la confection des produits finis dans le respect des processus de fabrication d'antan.

Fort de notre savoir-faire et de notre expertise, nous maîtrisons l'ensemble des processus de fabrication du chocolat artisanal : de la sélection des fèves de cacao brutes, en passant par la torréfaction jusqu'à la confection de produits finis. Nous veillons également à la rémunération équitable pour les producteurs et au refus du travail des enfants. Nous garantissons une traçabilité totale entre les fèves et le chocolat fini. Millésime Chocolat prône un retour à l'authentique fabrication de A à Z du chocolat artisanal.

Dès la réception des fèves brutes dans des sacs de jute, notre travail de torréfacteur et de créateur de chocolat commence... La fabrication suit un procédé complexe qui nécessite de multiples machines spécialisées qui torréfient, concassent, broient sur pierre, conchent et tempèrent pour transformer les fèves de cacao fermentées en chocolat.

UN ARTISAN CHOCOLATIER

HISTORIEN DE L'ART & TORRÉFACTEUR DE CACAO.

Historien de l'art, épicurien dans l'âme, mais avant tout passionné de chocolat, c'est tout naturellement que Jean-Christophe Hubert se lance dans l'aventure du « Bean to Bar » en créant Millésime Chocolat en octobre 2017.

Après avoir suivi des cours de chocolatier-confiseur, il poursuit son cursus à la découverte du monde du chocolat au CIRAD (centre consacré à la recherche agronomique pour le développement en analyse sensorielle du chocolat et en expertise du cacao) à Montpellier et au Fine Cacao and Chocolate Institute de New-York.

Gratino de colin d'Alaska

PIETERS

Fournisseur de solutions

Mowi Belgium est le principal fournisseur du secteur de collectivités en Belgique. Sous la marque Pieters on est votre spécialiste du poisson frais et congelé.
Mowi Belgium fait partie du groupe Mowi, l'une des principales entreprises de produits de la mer dans le monde. Mowi est le plus grand producteur de saumon de l'Atlantique au monde, avec une chaîne de valeur entièrement intégrée, de l'œuf de saumon aux plats cuisinés. L'entreprise est un pionnier du développement international du secteur des produits de la mer.

Nous vous offrons un assortiment large de poisson et produits de la mer d'une qualité excellente, adapté à vos attentes et besoins dans les cuisines centrales. Nous vous garantissons une approche durable, un service excellent avec l'avis et support désiré.

Nos créations culinaires

Les années d'expertise et la priorité accordée au développement des produits nous permettent d'offrir une grande diversité de spécialités de poisson et de préparations culinaires.

Découverte

Lieu noir à la tapenade

Un dos de lieu noir sans arêtes, recouvert d'une délicieuse tapenade méditerranéenne composée de tomates séchées.
Le lieu noir est issu de la pêche durable et certifiée MSC.

Le poisson enrobé

Notre centre de compétences dédié au poisson enrobé a conçu une vaste gamme de produits surgelés d'origines et d'espèces diverses, dans une large variété de formats, de formes et de tailles.
Notre gamme rassemble ainsi du saumon, du cabillaud, du colin d'Alaska, du lieu noir et du merlu du Cap, entre autres espèces.
Nos possibilités d'enrobage sont nombreuses : de la panure, de la pâte à beignets, des produits simplement farinés et des produits farinés et marinés.
Ces produits peuvent être préfrits ou non.
On offre des expériences culinaires pratiques et variées pour toutes les occasions et moments de consommation : 'finger food' produits à grignoter, snacks et burgers.

Kibbeling

Fish Stick de cabillaud

Burger de saumon pané

Merlan pané avec sauce fromage/brocoli

Découverte
Merlu Delight

Delight, légèrement fariné et délicatement assaisonné. Synonyme d'expérience culinaire. La structure du poisson reste visible sous une fine croûte. Une garniture d'épices apporte la touche finale.

Tanagra de colin d'Alaska

Découvrez notre site, source d'inspiration et d'information
www.pieters.be

Mowi Belgium nv, Kolvestraat 4, B-8000 Brugge
+32 (0)50 45 85 85 | pietersbrugge@mowi.com

multi PRINT

graphisme | impression numérique | offset

IMPRESSION NUMÉRIQUE & OFFSET

Carte de visite, brochure, dépliant, en-tête, bon cadeau, faire-part, remerciement, bloc autocopiant, bloc notes, tirage plans, ...

NOUVEAUX SUPPORTS & SERVICES

Bâches, Roll up, Stickers, Posters,... • Impression textile • Sublimation sur objets

T. **087 35 54 84**
En mi-ville 3-5 | 4800 Ensival

Ouvert lu. ma. jeu. ven. | **9h** › **17h**
mer. | **9h** › **12h** ou sur RDV

Plus d'infos

SUIVEZ-NOUS
sur Facebook
& Instagram

multi PRINT

mé mots.

by multiPRINT

@Mé-mots @concept.me.mots

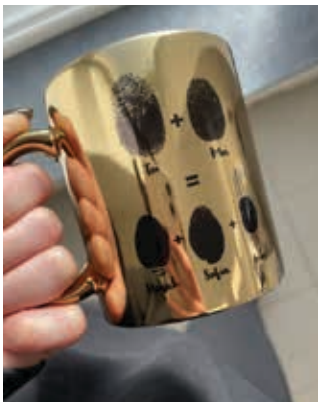
Des **jolis objets du quotidien** **personnalisés +++** avec **ton écriture**, **celle de tes proches**, **un dessin** ou **une empreinte.**

mé mots.

c'est **le plus beau dessin de tes enfants** imprimé **sur un joli vase**.

c'est aussi **le premier «PAPA»** que ton fils a écrit imprimé **sur une casquette**.

c'est **la recette du gâteau de mamy** écrite de sa main imprimée **sur ton tablier de cuisine**.



Cadeaux uniques **à offrir ou à s'offrir** × Petits prix × Délai rapide
Service graphique inclus × Grand nombre d'objets et textiles dispos

mé mots.

087 35 54 84
info.memots@gmail.com
En Mi-Ville 3 - **4800 Ensival**

Tradition & Quality

OKÉ

KOFFIE • CAFE • KAFFEE • COFFEE

“Le café, le vrai, comme nous l’aimons tant.”

Oké Café est un torréfacteur de café artisanal belge qui sélectionne soigneusement ses grains de café depuis 1873 pour proposer des mélanges de café équilibrés. Notre marque familiale 100 % belge vous propose son café, le vrai, comme nous l’aimons tant. Savourez un café riche, équilibré et régulier. Avec notre large assortiment de café en grains, moulu, en capsules ou en dosettes, nous vous livrons le café que vous voulez, quand vous voulez.

Made in BELGIUM

CO2 NEUTRAL COMPANY

Pourquoi choisir Oké Café ?

1 Pas un jour sans café

Pas un jour sans café, nous nous y engageons grâce à notre service ininterrompu. Nous sommes là pour vous, **à tout moment et partout.**

2 Moins d’emballage, plus de qualité

Nous vouons notre temps, nos moyens et notre passion au produit bien plus qu’à l’aspect de son emballage. Notre **qualité pure de café** n’a pas besoin de publicité. Le goût suffira à vous convaincre.

3 Votre propre marque de distributeur

Vous souhaitez un **emballage personnalisé** sous votre propre marque ? Faites votre choix entre nos différents formats d’emballage, avec vos propres logo et identité d’entreprise.

4 Palettes et profils de goûts

Nous préparons nos mélanges en fonction de vos goûts et des nôtres. Nous créons ainsi des palettes de goûts variées. Ensuite, nous voyons quel goût vous préférez. Ce mélange spécifique devient votre **profil de goût personnalisé**.

5 La tradition de chez nous, depuis 1873

Nous ne sous-traitons pas la torréfaction des grains, mais nous en chargeons nous-mêmes afin d'obtenir les plus grandes pureté et richesse aromatique possibles. Nous pouvons ainsi **contrôler la qualité** de bout en bout. Forts de notre savoir-faire et de nos compétences, nous sommes en mesure d'offrir les meilleurs mélanges de café. Tellement savoureux, qu'on ne peut que les partager.

6 Slow manufacturing

Un bon café commence par une bonne matière première : les grains, c'est-à-dire le cœur et l'âme de notre café. C'est pourquoi nos grains sont torréfiés **jusqu'à 5 fois plus longtemps**, sous contrôle strict, afin de permettre à leur arôme de se développer pleinement.

7 Le café peut aussi être durable

Un processus de production économique, en valorisant lorsque c'est possible et en recyclant quand c'est nécessaire. Voilà comment s'articule **notre approche durable**.

8 Café issu du commerce équitable

Notre assortiment comporte également du café issu du commerce équitable. Ce café est torréfié dans le **respect de la nature** et des conditions de travail des caféiculteurs locaux.

9 Pour différents secteurs

Nous sommes actifs sur **tous les segments du marché** et avons une solution sur mesure pour chaque besoin. Vous nous trouverez dans les secteurs de la santé, des hôpitaux, des gouvernements, de l'éducation, de l'hôtellerie, des entreprises, du commerce de détail ...

Que seriez-vous sans café ?

guster nos différents types de cafés, torréfiées artisanalement.
mandez votre appareil de démonstration gratuit à Dirk Vandooren.
il : Dirk@oke-koffie.be
M: 0475/ 47 45 09

Oké Café

Edingseweg 36
9500 Geraardsbergen
www.oke-koffie.be

PAINS & TRADITION

Et si nous parlions vraiment qualité ?

Production artisanale de pains dits d'antan, car tous façonnés à la main et ne contenant aucun produit chimique. Des pains propres, justes et bons qui rendent au pain ses vraies lettres de noblesse et en font un aliment de plaisir. Nous privilégions une Tradition qui repose sur des Valeurs simples, mais immuables. Une Tradition qui respecte la nature et ses ingrédients. Fabriqués à l'ancienne, nos pains, non trafiqués (sans ersatz, sans émulsifiants, ni exhausteurs de goût), ne font qu'un seul compromis à la modernité : ils sont précuits et surgelés. Ainsi, le consommateur retrouve un pain moderne avec Goût et les Valeurs de l'Ancien. Des pains fabriqués selon les règles de la boulangerie ancienne : hydratation juste, pointage en cuve, façonnage manuel, fermentations à température ambiante. Résultat : une mie moelleuse, une vraie croûte, une conservation exceptionnelle et surtout du goût, du goût, du goût !

Et... sans aucun additif (ou auxiliaire chimique) ni dans les farines ni dans les pâtes !

Et... bio ou conventionnel.

Et... Plus de 200 références de 40 g à 800 g.

Et... Les farines bio de notre propre moulin 100 % Alsace.

NOTRE GAMME

Produits phares

- Ardennais 440 g (notre pain signature : farine de blé, farine d'épeautre enrichi aux germes de blé).
- Multicéréales bio 440 g (farine de blé et farine de seigle avec un mélange subtil de graines bio).
- Épeautre courge bio 440 g (la base de notre pain signature avec de gouteuses graines de courges bio d'origine européenne).

Notre gamme snacking

- Bun's 80 g.
- Bun's lin doré 90 g.
- Petit pain au lait burger lin doré 130 g.
- Bun's oignon lardon emmental 130 g.
- Petits pains au lait burger sans sésame 130 g.
- Panini 150 g.

ACTUALITÉ

Tout comme le pain est le premier signe visible de la bonne table, Pains & Tradition a développé une sélection de bun's et burger pour du street food chic. Le street food peut-être aussi bon, propre et juste ! Facilité et rapidité de mise en œuvre pour des recettes sublimées.

POINTS FORTS

- Bon, propre et juste.
- Facilité de remise en œuvre.
- Un produit d'exception pour un streetfood et une table d'exception.

ADRESSE | CHIFFRES | CONTACTS

Pains & Tradition SAS
Zone du Prieuré
54350 Mont-Saint-Martin
Tél. : +33 3 82 39 83 10
www.pains-tradition.com

Date de création : 1998

Effectif : 49 salariés

- **Un moulin** familiale à Ebersheim en Alsace 67 (Moulin Kircher).
- **Une plateforme** sur la côte d'Azur.
- **Un atelier** au Luxembourg.

Pdg : M. Jean Kircher
Dg : M. Nicolas Schroeder
nicolas.schroeder@pains-tradition.com
Dir. com. : M. Geoffrey Rolland
geoffrey.rolland@pains-tradition.com

PAINS & TRADITION

le goût ... c'est tout !

ET SI ON PARLAIT VRAIMENT QUALITÉ ?

DES PAINS FABRIQUÉS SELON LES RÈGLES DE LA BOULANGERIE ANCIENNE

- Sans aucun additif ni dans les farines ni dans les pâtes !
- Bio ou conventionnel
- Plus de 200 références de 40gr à 800gr
- Les farines bio de notre propre moulin 100% Alsace

NOUS SOMMES UNE BOULANGERIE RESPECTANT LES RÈGLES TRADITIONNELLES DU MÉTIER

- Matières premières sélectionnées
- Fermentations naturelles lentes
- Sans additifs ou cocktails enzymatiques. Farine, eau, sel, levure ou levain c'est tout!
- Production non mécanisée ni blocage par le froid

DES PAINS SAINS ET NATURELS QUI ONT DU GOÛT ET QUI SE CONSERVENT

- Indice glycémique bas
- Bonne digestibilité des pains

HYDRATATION JUSTE, POINTAGE EN CUVE, FAÇONNAGE MANUEL, FERMENTATIONS À TEMPÉRATURE AMBIANTE

« Résultat : une mie moelleuse, une vraie croûte, une conservation exceptionnelle et surtout du goût, du goût, du goût ! »

« Le goût... c'est tout »

OGM
ADDITIFS
EXHAUSTEURS DE GOÛT
ÉMULSIFIANTS
CONSERVATEURS

GOÛT
SANTÉ
TEMPS
NATUREL
SLOWBAKING
PASSION

slow baking CERTIFIED

DÉCOUVREZ NOTRE APPLICATION

DÉCOUVREZ NOTRE VIDÉO

Follow | Like | Share

pains-tradition.com

PAINS ET TRADITION SAS – Espace Jean Monnet | Zone du prieuré | F-54350 Mont-Saint-Martin | France | T +33 382 39 83 10 | F +33 382 89 34 68 | info@pains-tradition.fr

Pasta della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

Chez Pasta della Mamma, nous travaillons régulièrement avec les **cuisines de collectivités** qui souhaitent proposer de la **cuisine saine, locale et responsable** mais qui peinent à **maîtriser leur foodcost**.

Nous proposons des pâtes fraîches et dérivés de pâtes qui vous permettent de cuisiner des **repas sains et généreux, pour un prix attractif.**

Ce que nous vous proposons est unique, car non seulement notre assortiment vous permettra d'offrir des repas **qualitatifs, faciles à régénérer,** pour un **foodcost avantageux**, il est également **Clean Label** dans sa presque totalité.

Soucieux de notre impact environnemental et sociétal, nous portons une attention particulière à la **qualité de nos matières premières** ainsi qu'à la **consommation des ressources.**

Comment pouvons-nous vous aider?
Notre assortiment complet vous propose :

Les pâtes
- pâtes fraîches
- pâtes fraîches précuites
- feuilles
- gnocchi

Les pâtes cuisinées
- roulades
- lasagnes
- cannelloni

Les pâtes farcies

Les sauces cuisinées, pesto & crèmades

Pasta della Mamma

• THE PASTA DESIGNER •

LES PÂTES PRÉFÉRÉES DE NOS CLIENTS EN CUISINES DE COLLECTIVITÉS

LES AVANTAGES PASTA DELLA MAMMA

- La **facilité de mise en oeuvre** des produits
- Un assortiment **varié & Clean Label**
- une entreprise **proche de vous**, à Herstal
- Des produits **qualitatifs** & adaptés aux collectivités

DEMANDEZ UNE OFFRE

via **info@pastadellamamma.be** ou
par téléphone : **04 240 14 44**

Pastificio della Mamma
Z I des Hauts-Sarts
4ème Avenue, 35 – 4040 Herstal

Jean-Paul Crenier
Account Manager
0475 49 67 87

Retrouvez notre catalogue sur
www.pastadellamamma.be

Facilité, fraîcheur et choix diversifié

Trois raisons pour lesquelles nos clients choisissent Peka. La fraîcheur de nos pommes de terre garantie une qualité gustative et une conservation optimale de l'ensemble de notre gamme. Peka, leader du marché européen de la pomme de terre pasteurisée, connaît et répond aux différents besoins de ses clients à l'identique d'un agriculteur de pomme de terre vis à vis de sa culture et de sa récolte.

Sain

Original : une gamme de pomme de terre savoureuse et naturelle. La pomme de terre dans sa plus pure expression. Sans sel et sans ajout d'agents. Chaque cuisinier pourra mettre en oeuvre nos produits selon son inspiration en ajoutant une sauce ou un condiment. Elles répondent aux différents besoins de la restauration collective.

Pour plus d'informations et pour connaître notre gamme de produits, consultez notre site web : www.pekakroef.com/fr-BE

POLYMAT est l'agenceur de vos cuisines professionnelles

POLYMAT

Depuis **plus de 40 ans**, POLYMAT accompagne, du **projet à la réalisation**, la création de **cuisines professionnelles** : établissements scolaires, hôpitaux, maisons de repos, hôtels, restaurants, cuisines d'entreprises, installations agro-alimentaires.

Que ce soit chez un de nos clients étoilés ou à une table d'hôtes, de la maternité, en passant par la crèche, l'école, l'université, les établissements de soins et santé, à l'hôtel ou à la cantine de votre entreprise, POLYMAT est **votre partenaire pour des solutions globales, rentables et efficaces.**

POLYMAT couvre tous **les secteurs de la grande cuisine** : de la **conception** à la **livraison** et de l'**installation** à la **formation**, et fait durer votre matériel dans le temps à l'appui d'un **service après-ventre performant**.

CUISSON

REFRIGERATION

VENTILATION HVAC

LAVERIE

+32(0)4 263 36 96

Cook différent

- Soins & Santé
- Horéca
- Agroalimentaire & Traiteurs
- Magasins & Distribution
- Communes
- Bureau d'études & d'architectes
- Formations & Écoles
- Entreprises

« Notre vaste expérience, acquise depuis quarante ans, sur des centaines de chantiers est le plus beau garant ***du succès de votre projet*** *»*

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE:

ADEPS - AMIGO HÔTEL - BELFIUS - CHC MONT LEGIA CENTRE HOSPITALIER BOIS DE L'ABBAYE - CHR CITADELLE CPAS - DREAM HÔTEL - FRANÇOIS PISCITELLO/VILLA DES BÉGARDS - H&M - LUCANA - MOMENT RESTAURANT - Ô DE VIE - ONSS - PAIRI DAIZA - PHILIPPE FAUCHET - PLOOPSA COO - PROXIMUS - STANDARD DE LIÉGE/ROUGE DU POIVRE SAFRAN AERO BOOSTERS - SHAPE (OTAN) - TUI - TNT - ULG YVES MATTAGNE, CHU LIEGE, VIVALIA, ISOSL...

TRAITEMENT DES DECHETS

S.A.V.

DISTRIBUTION

PREPARATION PETITS MATERIELS

info@polymatbelgium.com www.polymat.kitchen

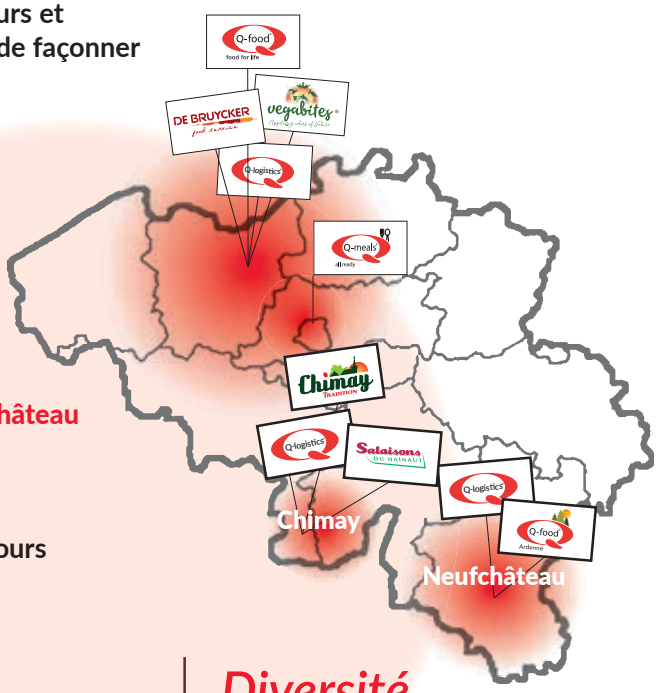
Q-group®
meat us

Un holding familial chargé d'une mission

Q-group est un holding familial actif dans l'industrie agroalimentaire. Nous construisons une famille Q composée de personnes qui partagent les mêmes valeurs et nous faisons de tous nos collaborateurs et partenaires des ambassadeurs afin de nous développer et de façonner l'avenir ensemble.

Nos sites

- **Le siège central de Q-group est établi à Lokeren.**
- **4 sites de production et plateformes logistiques:**
  Lokeren, Neder-Over-Heembeek, **Chimay et Neufchâteau**
- **Élevage de bovins propres (Q-Beef)**
  Dendermonde
- **15.000 m² d'installations de production**
- **52 camions et camionnettes en tournée tous les jours**



Multi Meat

Q-beef the original

- *Boeuf*
- *Porc*
- *Veau*
- *Agneau*
- *Cheval*
- *Poulet*
- *Dinde*
- *Veggie*
- *Halal*

Service

Souhaitez-vous être **soutenu dans votre production** ?
Nous vous aidons pour les conseils, les ventes, les commandes, les commandes plus importantes de vos clients, ...

- Toujours aux premières loges pour proposer les nouvelles tendances à vos clients.
- Faites-nous part de vos souhaits et de vos besoins spécifiques, et nous vous proposerons des solutions sur mesure!

Q-group®
meat us

Boucherie
Viande de qualité supérieure, élevée et transformée en Belgique.

Diversité

Du désossage, du portionnement, de la cuisson de la viande fraîche, du conditionnement de la charcuterie, aux produits végétariens/vegan, prêts à consommer et à thème : **nous avons tout**, pour les clients les plus exigeants !

En collaboration avec des partenaires sélectionnés avec soin, nous vous offrons des produits frais pour compléter vos gammes.

- Nous livrons toutes les commandes importantes pour les barbecues, les buffets et les fêtes !
- Adaptez votre produit et sa qualité à vos demandes de vente.

12.450

Références commerciales

Q-food: 4000 / De Bruycker: 7850 / Q-food Ardenne: 50 / Vegabites: 300 / Salaisons du Hainaut: 250

Produits régionaux et de terroir

Choix intelligent !

Votre partenaire solide

- Vision durable et globale de l'alimentation, des collaborateurs et de l'écologie - food safety
- L'acteur le plus dynamique et le plus innovant du secteur
- Des équipes enthousiastes et expérimentées
- Équilibre et suivi des prix en fonction du marché
- Q = hygiène de l'entreprise, fiabilité des livraisons, ponctualité et qualité constante
- En temps réel, permanent, automatique contrôle de la température pendant le transport !
- Localisation par GPS
- Transmission de données en temps réel

1 moment de commande
1 livraison
1 facture

Passez vos commandes :

Webshop Ordertool: http://ebestel.q-food.be
Contactez-nous pour vos données de login

order@q-food.be

T. +32 (0)9 340 97 20
lundi > vendredi
08:00 – 12:00 hrs
12:30 – 16:00 hrs

Laissez nos spécialistes prendre soin de vous!

P98

RATIONAL PRODUCTION

Georges Bortels
0497/30.59.74
georges.bortels@gbm.be

P100

REALCO

Michaël Tondu
0491/92.60.04
m.tondu@realco.be

P102

RENKIN

Francis Renkin
0478/38.24.38
renkin@renkin.net

P104

S4W

Philippe Cartry
0470/578.116
philippe@s4waste.lu

P106

SELIAC

Luc Selder
0479/84.49.48
info@seliac.be

SLIGRO ISPC

Frédérik Nikelmann
0495/26.87.79
fnikelmann@ispc.be

P108

SODEXO

Laurent Ancion
0499/67.73.07
Laurent.ancion@sodexo.com

P110

SOLUCIOUS

Ilse De Dobbeleer
0479/75.59.59
ilse.dedobbeleer@solucious.be

P112

STRAFRESH

Dominique Mirguet
0491/27.57.10
dominique@starfresh-liege.be

P114

SYSCO

Sébastien Desmet
0473/21.01.62
Sebastien.Desmet@sysco.com

P116

TOP COFFEE

Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be

TRAITEUR TOMMY

Tommy Willot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.com

P118

TRENDY FOODS

Francis Plunus
0486/15.30.24
francis.plunus@trendyfoods.com

P120

UNILEVER

Michel Renard
0498/586.377
michel.renard@unilever.com

rational PRODUCTION

SPÉCIALISTES DANS LES SYSTÈMES DE DISTRIBUTION DES REPAS

Nom du patron et photo
Ivan Cattaneo – Directeur Général

Noms des commerciaux
Andrea Cornelli

Adresse
Rue L. Galvani 7/H – 24061
Albano S. Alessandro, Bergamo
Italie

Mail
info@rationalproduction.com

Téléphone
+39 035.4521203

N° de TVA
02662870167

Heures d'ouverture
08:00-12:00 13:30-17:30

Site web
www.rationalproduction.com

Nomenclature de nos produits

UNITRAY DSPRO EVOMULTI EVOLITE WAKEUP WAITINGTRAY

Ce que nous vendons

Nous fabriquons et commercialisons des systèmes pour la distribution des repas chauds et froids dans les secteurs de la santé et de la restauration institutionnelle.

Ce que nous pouvons offrir

Nous offrons une attention constante aux nécessités des clients en étudiant tous les jours pour réaliser des solutions sur mesure à toutes les exigences. Chaque produit a été conçu pour offrir le meilleur service en termes de qualité alimentaire, sécurité de l'opérateur et réduction des frais de gestion.

Notre service de livraison

La société GBM assure la distribution et le SAV en Belgique et au Luxembourg.

La rapidité de nos services

Les différentes configurations des produits ainsi que la possibilité de personnalisation nécessitent des productions à la commande et non pour le stock. Les délais de livraison vont de 4 à 12 semaines selon le type de produit et les quantités.

Photo de l'établissement

Photo des produits

Notre Force

La gestion complète du processus de production, de la conception à l'installation, avec un haut niveau technologique et une attention particulière à la durabilité environnementale et sociale ; le savoir-faire en matière de processus de régénération ; l'accent sur le service avant et après-vente et une vocation innée à la recherche et à l'innovation.

Les produits phares

UNITRAY

Chariot thermo-réfrigéré à convection avec technologie embarquée pour plateaux personnalisés.

DSPRO SYSTEM

Système à convection à technologie dissociée composé de la borne DSPRO et de la navette PROSERV.

EVOMULTI

Chariot pour le transport et la distribution des plats directement sur le lieu de consommation.

A propos de

REALCO.be
ENZYMES FOR LIFE

Votre expert en HYGIÈNE DURABLE

Realco développe, produit et commercialise des produits d'hygiène issus de la chimie verte. De l'usine à la cuisine, vous bénéficiez d'une expertise technico-scientifique de pointe pour vous assurer **haute performance, sécurité et durabilité**.

Co-créons des solutions performantes pour la transition écologique

La transition écologique est une nécessité indéniable et l'entreprise Néo- louvaniste en est consciente depuis lontemps. Avec la chimie verte au cœur de l'innovation Realco se veut pionnière et ambassadrice de l'hygiène durable et vertueuse. L'écologie est non seulement importante pour l'ensemble des collaborateurs, mais l'engagement de l'entreprise est devenu un élément clé pour ses partenariats et collaborations

Une technologie unique adaptée à des secteurs clés

Realco est aujourd'hui active dans quatre secteurs :

- Industrie agroalimentaire,
- Restauration professionnelle
- Life Sience
- Hygiène à la maison

FABRIQUÉ EN
BELGIQUE

+30 ans d'expertises

Fondée en 1968, Realco (REnovation en industrie ALimentaire et COllectivités) est à l'origine active dans la fabrication de détergents, désinfectants et détartrants classiques. En 1991, Gordon Blackman la reprend et la transforme en S.A. Sous l'impulsion de son nouveau patron, elle se lance dans les biotechnologies en collaboration avec différentes universités et opte pour des solutions enzymatiques. Depuis 2018, George Blackman a pris la relève en tant que CEO et entend poursuivre le développement initié par son père en préservant l'ancrage wallon et familial de la société.

Quelles solutions pour les cuisines collectives ?

PRODUITS D'ENTRETIEN

La gamme de produits de netoyage professionnels Realco couvre l'ensemble des zones et postes de votre restaurant :

- Cuisine
- Plonge
- Hygiène des mains
- Salle
- Sanitaire
- Traitement des eaux usées.

EQUIPEMENT

Parce que l'hygiène ne se résume pas uniquement à un produit d'entretien, l'approche de Realco couvre l'intégralité du processus de nettoyage.
L'équipe technique offre également **gamme d'équipements**, composée d'un large assortiment de systèmes de dosage manuels et automatisés

OFFRE DE SERVICES

En plus de proposer des programmes « clé en main », la force de Realco réside dans sa capacité à offrir une large gamme de services additionnels et complémentaires pour supporter l'ensemble de votre processus de nettoyage.

FORMATIONS

L'information et la conscientisation du personnel représentent un pilier fondamental dans le domaine de l'hygiène.

Pour que votre équipe adopte les bons réflexes, Realco assure des formations adaptées à tous les professionnels de l'hygiène dès la mise en place des protocoles de nettoyage enzymatique.

De l'opérationnel au management en passant par le contrôle qualité et technique, chaque département bénéficie d'outils didactiques et d'informations modulés selon ses connaissances et compétences.

AUDIT ET MONITORING

Un département technique est entièrement dédiée à la réalisation d'**audits** prenant en considération l'ensemble de l'hygiène interne, mais également des audits **sur-mesure,** ciblés sur une ou plusieurs thématiques spécifiques :

- Audit de Contrôle de nettoyage
- Audit Contamination Biofilm
- Audit d'Installations de traitement des eaux

Le **service d'accompagnement** propose également le monitoring hygiène qui associe des outils de tests visuels, des systèmes d'analyse microbiologique, ainsi qu'un suivi personnalisé par nos équipes d'experts. Tout cela pour mesurer et maitriser votre hygiène avec en ligne de mire de solides **économies,** des résultats microbiologiques et un **bilan environnemental** optimisés.

Pour en savoir ou obtenir des conseils pour optimiser l'hygiène de votre cuisine, contactez notre Expert en Hygiène
Michëal Tondu • michael@realco.be • 0491/92 60 04

RENKIN

Une entreprise liègeoise dans l'air du temps

Un service de qualité est l'ADN de la SA RENKIN qui opère dans le domaine de la réfrigération industrielle et commerciale depuis plus de 40 ans.

Active essentiellement dans le milieu des grandes cuisines et de la grande distribution, sa structure d'une cinquantaine de personnes permet de proposer une étude complète et détaillée, une installation de qualité, une maintenance dans les règles de l'art et un service après-vente efficace.

Son expérience lui procure un savoir-faire incomparable aussi bien dans la production de froid à base de fluides frigorigènes mais également dans tout ce qui touche à l'exploitation du CO2 représentant, sans nul doute, l'avenir et la garantie d'un **monde plus propre.**

Son approche technique complète et diversifiée lui permet d'œuvrer dans de multiples domaines tels que la grande distribution, l'agroalimentaire, le milieu hospitalier, les boulangeries ou encore l'Horeca. Au fil des années, les économies d'énergie et l'optimalisation des installations frigorifiques ont acquis une place prépondérante aux yeux du consommateur final. C'est pourquoi la SA RENKIN propose également la récupération d'énergie, le chauffage, la climatisation et l'HVAC avec une véritable étude et, chiffres à l'appui, les économies envisageables pour chaque installation.

L'avant dernière génération de la famille permet d'assurer une vision au très long terme au sein de l'entreprise. Autonome, familiale et dynamique, la SA RENKIN met un point d'honneur à faire du client sa priorité numéro 1.

Ets. RENKIN SA
Rue de la Chaudronnerie 6
BE-4340 AWANS

40 ANS

Désireuse de contribuer à la réduction des émissions des gaz à effets de serre, la SA Renkin met un point d'honneur à travailler de la façon la plus éco responsable possible. Pour elle, conseiller le client à envisager des systèmes de refroidissement écologiques tels que le CO^2 est essentiel. Également, la formation de son personnel concernant ces nouvelles technologies et l'optimalisation des différentes installations dans le but de consommer le moins d'énergie possible est primordiale. C'est la philosophie tout entière de l'entreprise qui évolue au fur et à mesure des années.

Service technique SAV

04 239 90 90 (24H/24)

S4W SOLUTIONS FOR WASTE

Solutions for Waste vous propose les meilleures solutions en matière de gestion des déchets

Solution for Waste conseille et propose toute une gamme de solutions pour améliorer la gestion des déchets dans les entreprises de toutes tailles. Des solutions qui améliorent, facilitent et incitent au tri sélectif (poubelles spéciales, sacs intelligents, ...) mais aussi des solutions de réductions de volume et /ou de prétraitements efficaces sur la plupart des déchets courants (cartons, plastiques, biodéchets/alimentaires, conserves, bidons, EPS/frigolite, fractions résiduelles etc.). Ces propositions vous permettent de gagner beaucoup de place, de réduire vos coûts, d'améliorer votre organisation et votre efficacité, mais aussi votre empreinte carbone !

Des solutions pour chaque déchets

Une partie de nos solutions repose sur un compactage efficace des déchets pour une diminution du volume allant de 5 à 40 fois, en fonction du type de déchets. Nous proposons diverses solutions de tri, intuitives et intelligentes, qui améliorent l'organisation et la gestion des déchets en permettant une bonne identification pour mieux les gérer.
Nos produits sont simples d'utilisation et adaptés pour répondre à un grand nombre de déchets différents comme: le carton, les déchets résiduels, les déchets organiques, les emballages plastiques, le verre, le polystyrène, les déversements accidentels de liquide et bien d'autres.

Pourquoi trier ses déchets?

Trier ses déchets présente de nombreux avantages pour une entreprise. Pour commencer, bien trier ses déchets c'est proposer un lieu de travail sain. Cela améliore l'organisation générale, augmente l'efficacité sur le lieu de travail et entraine une participation à un projet d'entreprise plus éco-responsable. Un bon tri des déchets permet de séparer les déchets qui peuvent être recyclés et ainsi contribuer à une économie circulaire. La plupart des déchets recyclables ont une valeur positive ce qui permet de réduire votre facture actuelle et même parfois de transformer un centre de coût en centre de profit. Enfin, un tri efficace des déchets peut engendrer une plus grande mobilisation des salariés dans la gestion des déchets. Une bonne gestion des déchets entraine des gains économiques, d'éfficacité et une amélioration de l'empreinte écologique de l'entreprise.

TRANSFORMEZ VOS DÉCHETS EN UNE FORCE!
NE VOUS LAISSEZ PAS ENVAHIR PAR VOS DÉCHETS

NOS SOLUTIONS:

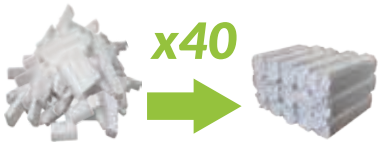
Les emballages plastiques

Jusqu'à un taux de compression de
25x

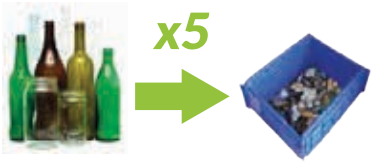
Le carton

Les déchets tout-venants

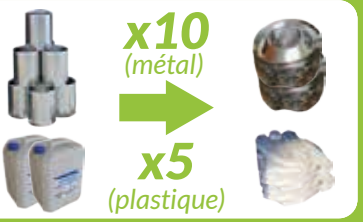
Le polystyrène



Le verre



Les bidons et boites



Les déchets alimentaires

- Réduction de volume de 80%
- Suppression des odeurs *(99%)*
- Abences de nuisibles *(100%)*
- Chambre froide de stockage inutile

Les liquides

- Absorbtion instantanée
- Réutilisable
- 8x plus efficace
- Sol propre après utilisation *(par simple brossage)*

Pourquoi compacter ses déchets?

Compacter ses déchets, c'est améliorer la gestion et l'organisation de l'entreprise. Le procédé permet de gagner significativement en volume, généralement de 5 à 10x mais cette diminution de volume peut aller jusqu'à 40x. Il en devient donc plus simple de gérer son local à déchets mais aussi de les trier. Cette réduction du volume influe directement sur le nombre de collectes effec-tuées. Moins de volume, moins de collectes et donc une réduction du coût lié au traitement des déchets. Cette baisse du nombre de passages permet de faire des économies mais aussi de dimi-nuer son empreinte carbone et ainsi contribuer à un environnement plus responsable.

S4W SOLUTIONS FOR WASTE

44, Arelerstrooss
8552 Luxembourg
welcome@s4waste.lu
www.s4waste.lu
+352 28 79 62 77

SELIAC
AQUA PURA

Une société spécialisée dans le traitement de l'eau depuis plus de 30 ans.

Seliac commercialise les équipements professionnels les plus adaptés dans le traitement de l'eau, pour affiner votre eau en une eau douce et pure de qualité. Nos différentes séries d'adoucisseurs d'eau, d'osmoseurs, de déferisseurs, s'adaptent à vos locaux et apportent des solutions techniques de traitement d'eau performantes.

Chaque année, les techniciens responsables de votre secteur se chargent de l'entretien de votre matériel, et si nécessaire, le personnel du service après-vente Seliac vous apporte une solution rapide et efficace en cas de problème avec votre adoucisseur d'eau, unités de perméation, filtres, etc.

Notre force est le service client, car votre satisfaction est notre succès !

De l'adoucisseur d'eau à l'osmoseur, en passant par le déferriseur, Seliac s'occupe de toutes sortes d'installations pour vous apporter une eau pure et de qualité !

Investir dans le traitement de l'eau

Est-ce rentable ?

Inverstir dans le traitement de l'eau, c'est faire de grosses économies. Le calcaire est nuisible pour les canalisations, les chasses d'eau, les chaudières et pour le matériel de cuisine. Le dépôt de calcaire engendre une importante perte d'énergie et les réparations, le coût des produits d'entretien, voire le remplacement du matériel de cuisine, ont un coût non négligeable.

Pourquoi faire analyser l'eau ?

Même si votre eau semble claire et parfaitement potable, elle peut se charger naturellement d'éléments minéraux comme le calcaire ou le fer. Elle peut être polluée par des résidus industriels comme les pesticides ou contaminée par des bactéries nuisibles pour la santé.

Pensez à l'écologie et à l'économie !

Filtrer son eau plutôt que d'acheter de l'eau en bouteille, voilà un geste sain et écologique pour lutter contre la pollution et préserver ses appareils ménagers. En effet, le plastique représente un problème majeur pour l'écologie. L'industrie de l'eau uilise 1,5 millions de tonnes de plastique chaque année et seulement un cinquième de ces bouteilles est recyclés !

10 kg de déchets
par personnes/an

VS
100 à 200 fois
plus cher

En utilisant des système de filtration de l'eau tels que ces fontaines à eaux, vous réduisez votre consommation annuelle de près de 800 bouteilles en plastique à usage unique. Et, par ricochet, une moindre consommation de CO2 due à la production de ces bouteilles.

De plus, acheter de l'eau en bouteilles chaque année devient un budget considérable. Surtout pour des collectivités tels que les maisons de repos qui dépensent des milliers d'euros par an ! Choisir des fontaines à eaux comme alternatives pourront vous permettre de réduire drastiquement vos dépenses.

Idéal pour les collectivités !

Nos fontaines polyvalentes
B4 & B3

Jusqu'à
180 Litres/h

Le refroidisseur d'eau combine un design élégant en acier inoxydable avec des performances sans précédent ! Grâce à sa grande capacité de 80 à 180 litres par heure, ce modèle de refroidisseur d'eau Seliac est idéal pour la restauration, les maisons de repos et les grands départements de bureau.

Devis gratuit
et adapté à vos besoins

Contactez-nous avant fin de l'année et demandez vos conditions spéciales !

www.seliac.be

Gyöngyi Horvath
DÉLÉGUÉE COMMERCIALE
+32 477 93 23 81

Luc Selder
ADMINISTRATEUR
+32 479 84 49 48

sodexo

Sodexo offre des Services de Qualité de Vie qui contribuent au bien-être du de nos consommateurs, clients et collaborateurs.

Chez Sodexo, nous sommes une communauté de consommateurs, de clients, de collaborateurs et d'actionnaires. Nous améliorons la qualité de vie de chacun en offrant des solutions innovantes et en concevant des solutions sur mesure. De la restauration à la maintenance préventive sur les lieux de travail et de vie, en passant par les titres-restaurant et les programmes d'incentive et de reconnaissance, nos services donnent accès à un mode de vie plus sain, à un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie privée, et améliorent les conditions de vie.

Sodexo peut compter sur une longue et vaste expérience dans de nombreux secteurs : des entreprises aux prisons, des institutions éducatives aux centres de soins résidentiels mais aussi des hôpitaux aux bases militaires et aux institutions gouvernementales.

Nous suivons les recommandations nutritionnelles pour la Belgique, et plus particulièrement l'approche de la lutte contre la dénutrition en maison de repos de l'AVIQ via le Plan Wallon Nutrition Santé et Bien-Etre de la Personne Agée.

L'alimentation est notre spécialité, notre passion et nous mettons tout en œuvre pour permettre aux consommateurs de profiter de repas de qualité. Tout comme vous, notre mission est d'améliorer la qualité de vie et le bien-être de vos collaborateurs, visiteurs, étudiants ou résidents.

Nos services qui vous facilitent la vie

Restauration, Gestion des salles de réunion, Gestion de l'espace & Déménagements, Maintenance des équipements de laboratoire, Multitechnique, Réception, Espaces verts, Gestion administrative & Service de courrier, Gestion des déchets, Restaurants de direction, Benefits & Rewards Services, Hygiène & Propreté, Distribution automatique, Entretien des plantes d'intérieur & Décoration florale, ...

Vous voulez plus d'infos ? Consultez notre site **be.sodexo.com** ou contactez **Laurent Ancion** via l'adresse mail laurent.ancion@sodexo.com ou par téléphone +32 499 677307.

Solucious, votre partenaire de foodservice

Solucious est une entreprise de foodservice **100 % belge** proposant, à des prix défiant toute concurrence, un **vaste assortiment** d'aliments secs, d'articles surgelés, de produits frais et de boissons, sélectionnés avec le plus grand soin. Grâce à notre site internet particulièrement convivial, à des produits faciles à préparer et à une politique commerciale claire et efficace, nous répondons parfaitement aux exigences de notre clientèle en matière de facilité d'utilisation et de confort. Car, en cuisine comme en gestion, chaque minute vaut son pesant d'or.

En tant que **filiale du Groupe Colruyt**, Solucious est un gage de **durabilité**, dans le respect de la santé, de l'environnement et du bien-être animal.

Au départ de nos différents centres de distribution, nous livrons plus de **25 000 clients** professionnels : hôpitaux, maisons de repos et de soins, écoles, garderies, restaurants, hôtels, traiteurs, entreprises, administrations, ou encore organisations de camps de jeunesse.

Avec Solucious, nous avons délibérément choisi d'être présents sur l'ensemble du territoire national. Grâce à nos **trois centres de distribution** (à Bornem, Lot et Asse) et à nos **six hubs régionaux**, situés à Gand, Wommelgem, Gembloux, Bornem, Lot et, bientôt, Liège, nous sommes en mesure de mieux planifier nos livraisons et de réduire le nombre de kilomètres parcourus par nos véhicules, en plus créer des emplois locaux.

Nos atouts

Solucious vous simplifie la vie, tout en vous aidant à maîtriser votre foodcost. Vous gagnez à la fois du temps et de l'argent !

1. Facilité

De la commande en ligne à la livraison et au service après-vente, tout est très convivial. Effectuez vos commandes via le site Solucious. Vous aurez l'avantage de bénéficier d'un certain nombre de services supplémentaires, comme le service track and trace. Il est aussi possible de passer commande en procédant aux intégrations nécessaires entre les applications Solucious et les vôtres, ou celles de tiers.

2. Faibles coûts

Nous pratiquons une politique de prix basée sur la compétitivité et la transparence, pour garantir la parfaite maîtrise de votre foodcost.

Notre assortiment

Afin de faciliter la navigation sur notre site, nous avons mis en place des filtres par catégories, marques et spécificités (sans lactose, riche en protéines, sans gluten, sans sucre, pauvre en sucre, pauvre en sel, problèmes de mastication et de déglutition, etc.).
Notre stock, consultable sur notre site, se compose de plus de 11 000 produits. Vous trouverez un vaste assortiment de produits alimentaires et non alimentaires composé d'un judicieux mélange de marques. Pour permettre à nos clients d'acheter les quantités qui leur conviennent, nos produits sont disponibles en petits et en grands conditionnements. Envie de consulter notre offre sans plus attendre ? Allez sur **www.solucious.be**, vous n'aurez pas besoin de vous identifier.

Notre assortiment se compose de nos propres marques (Culino, Econom, Boni et Everyday) et de différentes marques nationales pour satisfaire tous les budgets et les exigences de nos clients.

3. Vaste assortiment

Produits frais, surgelés ou secs ? Des besoins spécifiques en matière de profil nutritionnel ou d'allergènes ? Notre gamme est extrêmement large et parfaitement adaptée aux besoins de chacun.

4. Fiabilité

Que ce soit en matière de disponibilité ou de livraison, le respect de nos engagements fait partie de notre ADN. Vous pouvez dormir sur vos deux oreilles. Afin de répondre au mieux aux souhaits et aux besoins de nos clients, nous proposons un assortiment de qualité extrêmement varié, équilibré et réfléchi.

Un service dédié aux appels d'offre et adjudications

Solucious a mis sur pied un service spécialement dédié aux offres et aux soumissions, regroupant une solide dose de connaissances, d'expertise et d'inspiration en la matière. Nos Account Managers mettront un point d'honneur à ce que vos demandes soient traitées rapidement, dans le respect de vos souhaits et de vos besoins. Les collaborateurs qui y travaillent ont une parfaite connaissance des dossiers qu'ils traitent.

CONTACT
Vous avez une question ou un besoin spécifique ? Notre service clients se tient chaque jour à votre disposition de 8 à 17 h 30, par téléphone au +32 2 333 88 88, par chat via notre site web ou par mail, à l'adresse info@solucious.be.

STARFRESH LIEGE

PORTES OUVERTES
LE 19 NOVEMBRE DE
12H À 18H

Starfresh Liège

Né en 2016,

LUNDI – VENDREDI
04h30 – 11h00
SAMEDI
04h30 – 09h30

Rue de Droixhe 12,
4020 Liège
commercial@starfresh-liege.be

Le succès que connaît aujourd'hui Starfresh est dû en grande partie à plus d'un demi-siècle d'expérience dans le commerce des fruits et légumes.

groupadw.be/starfresh_liege

Offre commercial

Primeurs, légumes et fruits
tout au long de l'année
(produits belges et importés),
salades et jeunes pousses,
un vaste assortiment de
légumes et fruits exotiques,
agrumes, ail, oignons, échalotes,
un large assortiment de champignons,
fruits secs, épices, pommes de terre,
spécialités diverses.

Cibel

La marque phare
du Groupe Achiel De Witte
importée par Central Fruit (lien)
est sans conteste Cibel.
Ces produits sont distribués
pratiquement tout au long de l'année
par notre équipe, qui entend faire
partie des meilleurs,
tant en termes de qualité
que de service.

Cebon

Nous achetons une grande partie
de nos produits avec
le Groupe Achiel De Witte.
En conséquence,
nous pouvons être sûrs de
la plus haute qualité et la chaîne
est également courte.

Nous achetons également des produits
aux enchères belges et nous achetons
des fruits et légumes directement
auprès des producteurs.
Cebon vous garantit la meilleure qualité.

SYSCO, UN GROUPE AUX VALEURS TRADITIONNELLES ET INNOVANTES

Depuis presque 60 ans, la société Sysco (anciennement Davigel) développe des produits et services exclusivement pensés pour s'adapter aux exigences et contraintes de la restauration professionnelle.

Une équipe dédiée vous propose quotidiennement des solutions sur mesure :

- Une gamme de 4.500 références de haute qualité.
- Un réseau logistique intégré pour une livraison unique multi-température en moins de 24h.
- Un engagement pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement, tout en respectant le bien-être animal.
- Une centaine de produits végétariens et/ou végan.

En tant que producteur et distributeur Sysco se trouve « au cœur de l'alimentation et du service » :

- Nos propres ateliers de fabrication, situés au cœur de nos régions agricoles.
- Les meilleures filières, partout dans le monde et particulièrement en Belgique et en France.

SÉBASTIEN DESMET, VOTRE CONTACT EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR SYSCO BELGIUM.

En tant que Key Account Manager, Sébastien Desmet entretient et développe les relations avec les sociétés de restauration et différents groupements, qu'ils soient privés ou publics, hospitaliers ou constitués de maisons de repos et soins.

« Ce qui me tient le plus à cœur dans ma fonction, c'est la sensibilisation à la qualité et au respect des matières premières. Cela se retrouve dans l'ensemble de notre gamme y compris dans nos marques qui font notre réputation : Terre et Mer, La Laitière, Création Brigade, Collectif du Goût, Nutriservice et Carte Santé Restauration. Le plus gros défi, lorsque je réponds aux appels d'offre, est de convaincre de la qualité, là où actuellement on ne regarde plus que le prix. Bien souvent l'acheteur ne se rend pas compte que le produit bon-marché a perdu 40% de son poids après cuisson. »

L'APPROCHE SYSCO: PROMOUVOIR LE MEILLEUR, S'INTERDIRE LE PIRE, AMÉLIORER LE RESTE.

Sysco est conscient des impacts environnementaux, sociaux et économiques liés à ses activités.
Dans cette perspective, nous encourageons une restauration de qualité, autrement dit : saine, savoureuse et sûre.

Notre synergie avec nos « Ateliers du goût » nous permet d'être sans cesse innovants et exclusifs.
Nos cahiers des charges stricts vous garantissent non seulement une cuisine authentique, mais également régulière, fiable et sans OGM.

La structure de Sysco intègre tous les métiers depuis la conception, la sélection des produits, la fabrication jusqu'à la livraison. Cela nous place également dans une position de circuit court et favorise le développement durable. Ce dernier est une préoccupation majeure de Sysco, qui se traduit en partenariats avec différentes organisations comme Bleu-Blanc-Coeur, WWF, Mister Goodfish, MSC...

Sysco veille par ailleurs à proposer de justes portions pour éviter le gaspillage alimentaire ou à former ses chauffeurs à l'éco-conduite pour limiter le bilan carbone du transport.

LE RÔLE DES EXPERTS INDÉPENDANTS ET DES CONSEILLERS ISSUS DU MONDE DE LA CUISINE

Pour la conception des produits, 54 spécialistes « concepteurs culinaires » et une « brigade » de 15 chefs apportent leur savoir-faire et amour du métier pour vous proposer le meilleur. Notre défi continu est de reproduire à grande échelle les produits fidèles aux recettes originelles imaginées par les chefs de notre brigade, en favorisant les filières et produits locaux.

Christophe Haton apporte quant à lui son expertise de Meilleur Ouvrier de France dans la sélection des produits de la gamme Terre et Mer, qui, d'ailleurs, fête son 30ième anniversaire.
Une équipe d'ingénieurs en nutrition apporte son expertise afin de répondre aux critères précis et adaptés aux populations auxquelles ils se destinent. Cette préoccupation fait partie intégrante de la société depuis des décennies déjà, bien longtemps avant que la nutrition ne devienne un sujet commun.

Finalement, les produits sont soumis à des contrôles intensifs par des services de qualité internes et externes. (170.000 analyses par an)

CLEAN LABEL: LA DÉMARCHE « MIEUX MANGER » DE SYSCO

L'intérêt pour des recettes de plus en plus naturelles est une préoccupation croissante chez les consommateurs. Le projet « Clean Label » répond à ces attentes sociétales dont l'objectif est de renouer les liens avec une alimentation plus saine et plus durable.

Le projet étant initié en 2020, deux axes principaux ont été définis pour 2025 :

- Supprimer 89 additifs dits « controversés » et réduire 37 autres additifs, ciblés avec l'aide d'un partenaire scientifique indépendant.
- Améliorer les profils nutritionnels de nos produits (teneur en sel et en sucre, qualité et quantité des matières grasses).

De nombreuses références ont déjà été revues et retravaillées avec des ingrédients naturels afin d'atteindre notre objectif au plus vite. Pour toutes ces recettes, nous nous approvisionnons sur des nouvelles compositions plus naturelles des ingrédients concernés.

TÉLÉCHARGEZ NOTRE APPLI

NOS COORDONNÉES

Sysco Belgium NV, Rijksweg 19, 2880 Bornem, 03/393 94 70

info-be@sysco.com | order-be@sysco.com | www.sysco-be.com

Médias sociaux : Syscobelgium

Sébastien Desmet : 0473 21 01 62 sebastien.desmet@sysco.com

COMMANDEZ 24H/24 ET 7J/7, PAR CONTACT PERSONNEL, WEBSHOP OU APPLI.

Nom du patron	Philippe Bodson
Noms des commerciaux	Eric Vercammen – Directeur commercial Elodie Fautré Sales representative Marc de Brogniez Sales representative
Adresse	Rue de Waremme 119 à 4530 Villers-le-Bouillet
Mail	info@topcoffee.be
Téléphone	085/21.31.31
N° de TVA	BE 0433.313.450
Heures d'ouverture	8h30 à 17 hres sauf le vendredi 8h30 à 15 hres
Site web	www.topcoffee.be (bientôt notre nouveau site www.topcoffeeshop.be) www.sweetshop.be
Nomenclature de vos produits	Fabricant--> grossiste (Top Coffee) --> Détaillant (point de vente) -->consommateur

CE QUE VOUS VENDEZ :

Produits boissons chaudes et froides : café en grain, en poudre, lait en poudre, boissons en cans ou en bouteille, snacking (candy-bars, gaufres,...), gobelets boissons chaudes ou froides, en plastique, en carton, bio 100 % recyclable.
Confiserie : tous les bonbons dans tous les conditionnements et dans toutes les marques.
Également des produits d'importations exclusives.

CE QUE VOUS POUVEZ OFFRIR :

Notre grande expérience aussi bien dans le monde du grossiste (vending, horeca, drinks...) mais aussi de l'institutionnel et des administrations (hôpitaux, bureaux, entreprises B2B) que dans la confiserie nous permet en toute confiance de conseiller au mieux nos clients de tous types.
La proximité est également fortement représentée au sein de nos types de clients avec une offre différenciée.

VOTRE SERVICE DE LIVRAISON :

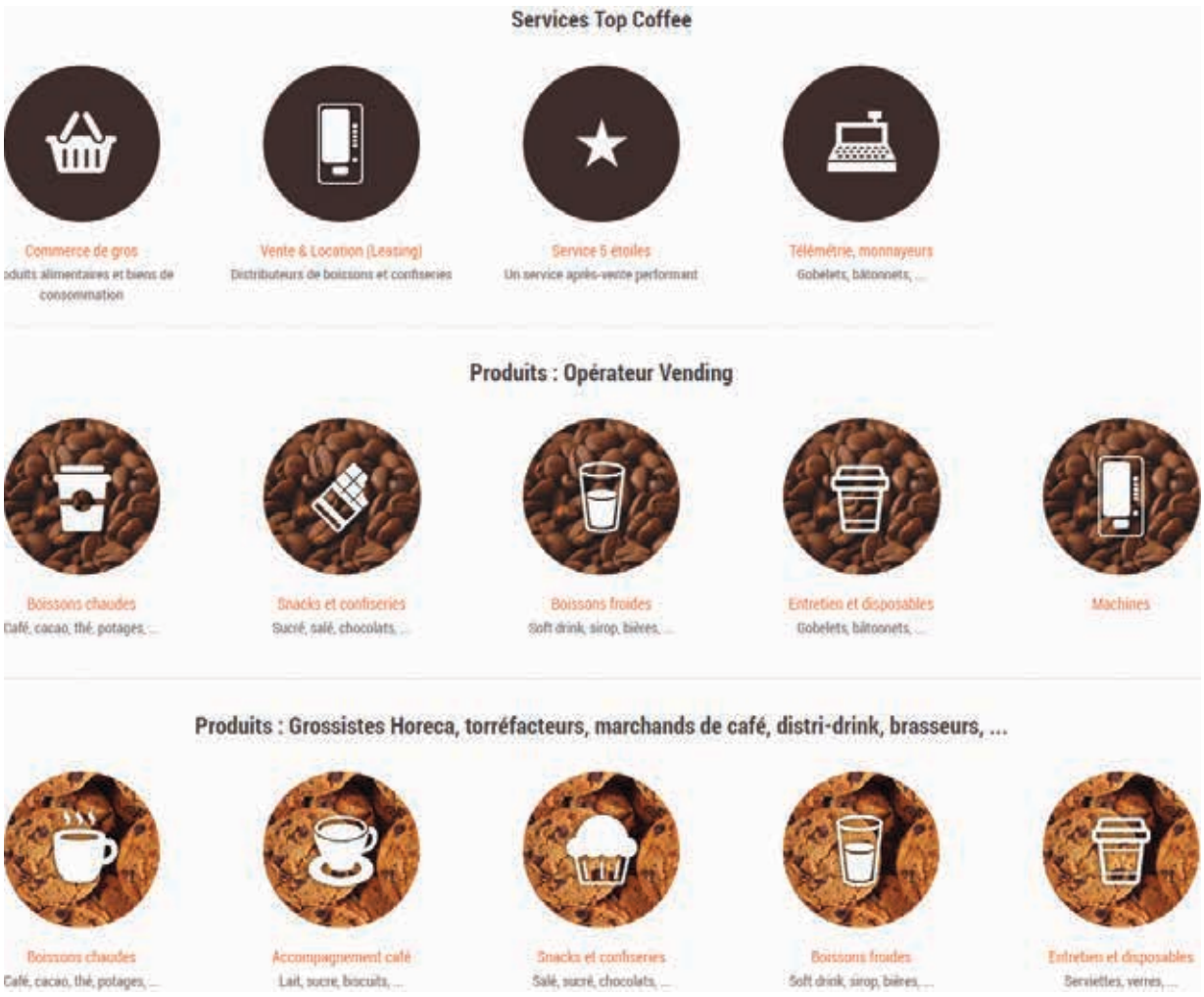
Livraisons assurées par nos propres camions au BELUX

LA RAPIDITÉ DE VOS SERVICES :

Les livraisons sont exécutées dans les 72 heures ou selon la demande du client.

VOTRE FORCE :

Notre force est notre expérience que nous voulons partager avec nos clients de manière à ce que tout le monde soit gagnant mais aussi et surtout être à l'écoute et être flexible pour mieux répondre aux attentes.



LES PRODUITS PHARES :

Les produits que nous mettons principalement en avant sont les produits boissons (froides et chaudes), le snacking et les produits confiseries (à la pièce, en vrac,...).

LES PRODUITS SAISONNIERS :

Au niveau de la confiserie, Pâques et St Nicolas sont deux périodes durant lesquelles notre gamme s'agrandit largement (catalogue référentiel édité pour ces 2 occasions).

TRENDY FOODS

TRENDY FOODS, QUELQUES CHIFFRES

550 Collaborateurs

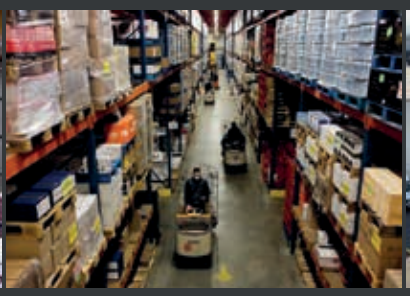
1200 Commandes par jour

102 Camions

40.000 m² de stockage

PRESENTATION

Notre activité principale est l'approvisionnement de nos clients en J+1 pour toute commande passée avant 11h00. Chaque client peut compter sur une gamme complète de produits, une logistique et une organisation bien rodées, une bonne force commerciale et un ensemble d'outils marketing performants.



Une de nos forces est de s'occuper de la logistique de produits non référencés dans notre assortiment selon les demandes du client. Grâce à notre flexibilité et notre proximité avec nos collaborateurs, nous étoffons constamment notre gamme de produits dédiés à la collectivité.

INFORMATIONS PRATIQUES

Avenue du parc 37,
4800 Petit rechain
087 32 18 88
info@trendyfoods.com
BE0407095835

Heures et jours d'ouverture :
Du lundi au jeudi de 08h00 à 16h30 et le vendredi de 08h à 14h30.

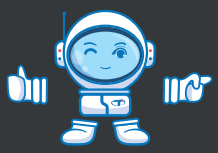
Livraison rapide en J+1 pour toute commande avant 11h, J+2 pour les produits frais.

Trendy Foods a obtenu les certifications BIO et BRC, constituant un label privilégié pour tout ce qui concerne la sécurité des aliments.

App Store Google Play

@TRENDYFOODSBE WWW.TRENDYFOODS.COM

ASSORTIMENTS



NEW !

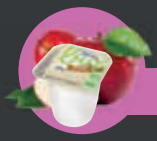
ALIMENTATION
+ de 10.000 références !

Plat préparé

(chaud & froid)

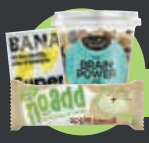
Convenience

(céréales, cacao, sucre...)



Accompagnement

(fruits, légumes, féculents, compotes)



Snack

(petit-déjeuner, dessert, collation)

BOISSONS
+ de 5.000 références !

Boisson lactée

(standard & aromatisée)

Eau

(aromatisée & naturelle)

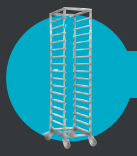
Soft

(jus, limonade, somoothies)

Boisson chaude

(soupe, café...)

MARKETPLACE*
+ de 20.000 références !



Mobilier

(étagère, chaise, parasol...)

Gros electro

(frigo, congélateur, vitrine réfrigérée...)

Petit electro

(toaster, friteuse, blender...)

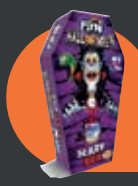
Entretien

(détergent, brosse, dégraissant...)

* Trendy Foods a lancé sa marketplace et permet à de nombreux fabricant de proposer directement leur produit sur notre site web. Nous avons actuellement enrichi notre gamme de produit avec +20.000 produits supplémentaire dans des catégories ou nous n'étions pas assez présent.

ASSORTIMENT SAISONNIER

Durant toute l'année, nous proposons également un assortiment de produits thématiques qui suivent les saisons !



Halloween

St-Nicolas

Noël

Pâques

TENDANCES

Nous analysons les tendances de marché régulièrement pour proposer un assortiment qui correspond aux attentes des consommateurs.

Sans Emballage

Sans sucre

Bio

THE VEGETARIAN BUTCHER™

100% VÉGÉTARIEN
À S'EN LÉCHER LES BABINES !

LA NOUVELLE VIANDE EST ARRIVÉE

31%
DE FLEXITARIENS EN BELGIQUE[1]

UNE CROISSANCE DU MARCHÉ DE 18% d'ici 2023 sur l'ensemble du marché des substituts de viande[2]

¼ DES PLATS LES PLUS FRÉQUEMMENT COMMANDÉS SONT VÉGÉTARIENS[3]

27% des consommateurs vont probablement passer à une alternative végétale à la **VIANDE ROUGE**[11]

52% DES CLIENTS SONT INTÉRESSÉS PAR LES ALTERNATIVES À LA VIANDE[4]

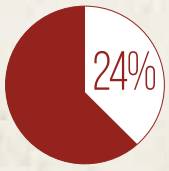
4/5
DES BELGES VEULENT DES OPTIONS VÉGÉTARIENNES DANS LES RESTAURANTS[6]

LE MEILLEUR RESTAURANT VÉGÉTALIEN DU MONDE SE TROUVE À BRUXELLES[7]

16% des Belges mangent des aliments végétariens au moins **3 FOIS PAR SEMAINE**[5]

76%
DES CLIENTS ONT CONSTATÉ QUE LA DEMANDE DE PLATS PLUS SAINS ÉTAIT EN HAUSSE[8]

27% DES CONSOMMATEURS VONT PROBABLEMENT PASSER A DES **PROTEINES D'ORIGINE VEGETALE**[9]



DES CONSOMMATEURS VONT PROBABLEMENT PASSER AU LAIT VÉGÉTAL[10]

LES MEILLEURES ALTERNATIVES VÉGÉTARIENNES
DE QUALITÉ LORS DE L'ÉVALUATION COMPARATIVE DE NOS CHEFS CUISINIERS

(1) Source : L'echo.be, EVA,
(2) (4) (5) (6) Source : UFS Insights estimations with Accenture, 2019,
(3) (7) Source : Gondola, L'echo.be, Rtbf.be,
(8) Source : Kantar Epanel Healthy Eating, Oct 2020,
(9) (10) (11) Source :GlobalData The Foodservice Consumer in 2021 and Beyond, Aug 2021

MEET THE NEW MEAT

The Vegetarian Butcher™
NoMince - 2 kg

The Vegetarian Butcher™
NoChicken Nuggets - 1,75 kg (±97 pièces)

The Vegetarian Butcher™
NoChicken Chunks - 1,75 kg

The Vegetarian Butcher™
Raw NoBeef Burger - 2,26 kg (20 pièces)

The Vegetarian Butcher™
NoBeef Burger - 2,26 kg (30 pièces)

The Vegetarian Butcher™
NoMeat Balls - 2 kg (±118 pièces)

The Vegetarian Butcher™
NoBratwurst - 2,16 kg

Plus d'info ? Surfez sur **ufs.com/vegetarianbutcher**

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

BLUEPOINT

Meet. Work. Tech.

LIEU D'ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNEL À **LIEGE!**

QUI SOMMES-NOUS ?

BluePoint Liège est un business & conférence centre inspiré par Agoria, le représentant de l'industrie technologique belge. Le bâtiment ultra-moderne met à disposition des espaces de travail créatifs ainsi que des salles de réunion pour tous types d'événements professionnels et privés. De plus, BluePoint vous propose une restauration haut de gamme. Vous y trouverez du matériel audio-visuel de pointe dont l'utilisation est intuitive. BluePoint est ainsi un partenaire de premier choix pour toutes vos réunions en présentiel, formations, séminaires, événements d'entreprise et banquets de prestige. Grâce à son expertise technologique, BluePoint s'est aussi spécialisé dans les événements hybrides et virtuels afin de vous proposer une solution complète. Nos experts prennent en charge vos besoins de réunions et d'événements de A à Z et vous garantissent une assistance professionnelle.

NOS ATOUTS

- Localisation idéale au cœur du quartier des Vennes et parking sécurisé équipé de bornes de chargement
- 7 salles modulables avec mobilier confortable
- Chaque salle bénéficie de lumière naturelle et d'une terrasse privée
- Grands espaces extérieurs pour vos événements estivaux
- Équipements à la pointe de la technologie et expertise audio-visuelle pour événements virtuels, hybrides et présentiels
- Accueil personnalisé et équipe professionnelle dédiée à l'organisation de vos événements
- Restauration sur place et capacité de banquet jusqu'à 400 personnes
- Restaurant d'affaires «Le Cabochon - La table de Jean-Luc Daniel»

Organiser des événements n'a jamais été aussi facile !

+32 (0) 4 350 35 06 | infoliege@bluepoint.be | www.bluepoint.be

Let's get social!

P124

VANDEMOORTELE

Philippe Caps
0474/99.89.26
philippe.caps@vandemoortele.com

VANDERZIJPEN

Camille Vanoverberghe
0495/93.58.73
camille.vanoverberghe@vanderzijpen.com

VERSTEGEN

Alexandra Seleguinsky
0477/43.55.48
aselenguinsky@verstegen.be

P126

VIANGRO

Jean-François Woolf
0496/52.13.90
jf_woolf@viangro.be

P128

VOLYS STAR

Samantha Puspok
0473/36.37.97
samantha.puspok@volys.be

WALLO FOOD

Narcisse Vilenne
0485/66.06.45
narcisse.vilenne@jeangotta.be

WEGNEZ

Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be

RISSO®

QUALITY FOR CHEFS

Cuisinez sans lactose et sans gluten avec les alternatives à la crème de Risso Chanty®

- **Convient à tous les régimes alimentaires: sans lactose, sans gluten, végétalien ou vegan**
- **STABLE pendant et après la cuisson : ne tourne pas, ne coule pas.**
- **CONSERVATION FACILE : conservez l'emballage non ouvert à température ambiante**

En savoir plus sur les produits Risso Chanty®? Informez auprès de votre grossiste, votre représentant Vandemoortele ou envoyez un mail à vdmprofessional.be@vandemoortele.com

RISSO CHANTY®

ALTERNATIVES À LA CRÈME À BASE DE GRAISSES VÉGÉTALES

CHANTY® CHEF

1 L x 12 • **Convient à la CUISSON**

CHANTY® DUO

1 L x 12 • **Convient à la CUISSON et peut être FOUETTÉE**

CHANTY® DUO VEGAN

1 L x 12 • **Convient à la CUISSON et peut être FOUETTÉE**

www.vandemoortele.com

Vandemoortele

Découvrez notre assortiment amélioré

Vandemoortele

- ✔ Facile à utiliser
- ✔ Moins de sucre et d'additifs
- ✔ Prêt à servir, pur ou avec votre signature
- ✔ Une grande variété de saveurs

CLEAN LABEL

n° d'art	description		dimensions / pièce	poids / pièce	pièces / boite
LONGUEURS					
B139	Bavarois poire-caramel		36 x 8 cm	700 g	6
B171	Misérable		36 x 8 cm	700 g	6
B170	Javanais		36 x 8 cm	800 g	6
B298	Bavarois au spéculoos		36 x 8 cm	700 g	6
B173	Tiramisu		36 x 8 cm	700 g	6
B254	Trois chocolats		36 x 8 cm	750 g	6
B164	Fantaisie de chocolat		36 x 8 cm	700 g	6
B168	Symphonie aux fruits rouges		36 x 8 cm	800 g	6
B172	Bavarois forêt noire		36 x 8 cm	800 g	6
B252	Macaron aux framboises		36 x 8 cm	700 g	6
B178	Bavarois aux framboises		36 x 8 cm	700 g	6
B177	Passion des îles		36 x 8 cm	700 g	6
B255	Croquant au chocolat		36 x 8 cm	700 g	6

Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gand · T 09 240 17 41 · vdmprofessional.be@vandemoortele.com
f in VandemoorteleProfessional · www.vandemoortele.com

Vandemoortele
shaping a tasty future

*En tant que leader du marché du foodservice viande, nous sommes conscients de l'importance de donner le bon exemple. Nos priorités ? **Qualité**, **sécurité**, **durabilité** et **bien-être animal**. Ainsi, vos convives peuvent déguster des plats responsables tous les jours.*

NOS PRIORITÉS !

1 NOTRE VIANDE

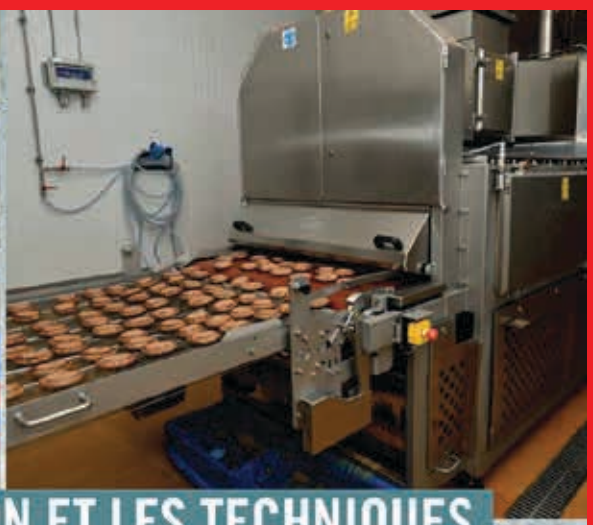
Du champ à la fourchette, il n'y a qu'un petit pas pour nous. Toute notre viande ressort d'une chaîne alimentaire courte.

2 LA QUALITÉ

La qualité de notre viande est garantie par un laboratoire et des audits internes. Le résultat : plusieurs certifications essentielles.

3 DES REPAS COMPLETS

Chez nous, vous trouverez non seulement de la viande et des composants de repas à base de viande et sans viande, mais également des repas préparés complets.



VOS CONVIVES, LA PRÉPARATION ET LES TECHNIQUES

4 Nous adaptons nos produits aux besoins de vos convives. La santé a toujours la priorité !

5 L'amélioration des processus pour la préparation de la viande ? Nous y travaillons tous les jours.

6 Nous agrandissons sans cesse nos connaissances et investissons dans les toutes dernières techniques de boucherie.

7

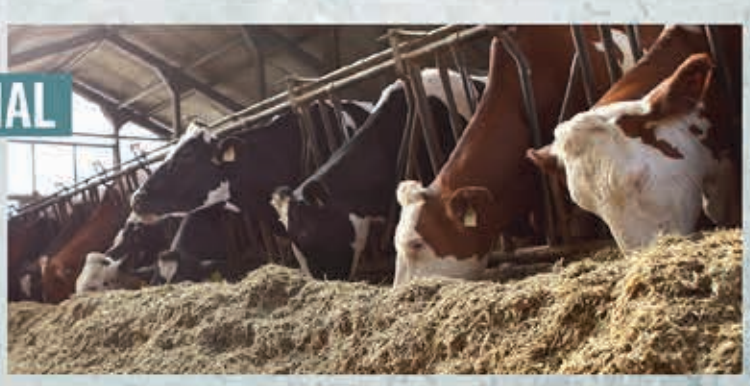
LA DURABILITÉ

L'environnement nous tient à cœur. C'est pourquoi nous investissons dans des processus de production et une logistique durables.

8

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Nous luttons activement pour le bien-être animal dans notre entreprise, mais également sur le plan belge et européen.



Votre contact :
Jean-François Woolf,
Key Account Manager
0496/52.13.90,
jf_woolf@viangro.be

Viangro
FOODSERVICE

Rue de la Bienvenue 10, 1070 Bruxelles · 02 558 32 32 · 02 558 32 01 · collect@viangro.be · www.viangro.be

Volys inspire, avec des produits délicieusement faciles à préparer, de grande qualité et qui sortent de l'ordinaire.

Dinde de chez nous

Volys traite encore une partie des dindes élevées pour son compte par l'entreprise mère Versele-Laga. Les dindes sont élevées, abattues et transformées en produits délicieux avec la plus grande attention pour le bien-être animal.

Volys est la seule entreprise du Benelux assurant elle-même l'élevage de ses propres dindes et la transformation de la viande.

Versele Laga

En tant que filiale du groupe Versele-Laga, l'un des plus grands producteurs d'aliments pour animaux d'Europe, Volys possède un programme d'élevage de dindes conforme aux normes de qualité les plus strictes.

Les animaux sont exclusivement destinés à Volys. Les dindes sont élevées chez nous de manière respectueuse et transformées en délicieux produits de viande de dinde de qualité.

Intégration verticale

L'intégration verticale est garante de ce qui suit :

* élevage de dindes durable
* attention pour le bien-être animal
* abattage et transformation intégrés.

"Nous souhaitons inspirer nos clients au quotidien et leur faciliter autant que possible la vie."

'Délicieusement facile' n'est pas un vain slogan !

Nous nous concentrons sur les produits à base de volaille, qui, par nature, **contiennent peu de graisse** et **sont riches en minéraux et vitamines.**

Nous utilisons différentes techniques pour précuire et préparer nos produits afin de **garantir une parfaite sûreté alimentaire et une grande facilité de préparation.**

"Le poulet & la dinde sont les matières premières utilisées chez Volys"

L'innovation est inscrite dans nos gènes. Nous sommes fiers d'afficher à notre palmarès:

* le Jambon de dinde,
* le Pavé de dinde,
* le schnitzel de poitrine de dinde

et de nombreux autres grands classiques.

Depuis peu, nous introduisons également nos innovations en tant que **"concepts"**.

Nous nous soucions également beaucoup du **bien-être animal**.

Volys inspire

Nos produits à base de poulet et de dinde également. Des produits aux multiples facettes, délicieusement faciles, de grande qualité et qui sortent un peu de l'ordinaire.

Charcuteries fines

Produits panés

Produits culinaires

Lard de dinde

Qualité belge

Depuis 1946

Nos valeurs

Chez Volys, nous ne souhaitons pas uniquement fabriquer des produits délicieux...

Nous souhaitons aussi **contribuer à embellir notre communauté** et surtout, **à la rendre plus saine**. Aussi nous sommes-nous donné pour mission de **faciliter la vie** de nos clients avec des produits délicieux.

Des produits inspirants, délicieusement faciles, sains et sûrs

Quel bonheur lorsque manger sain peut rimer avec plaisir. **Nos viandes maigres de poulet et de dinde regorgent de substances nutritives**.

Des aliments équilibrés qui réjouiront aussi vos papilles !

Nos produits de qualité respectent leurs promesses et les critères de sécurité alimentaire.

Notre volaille est **toujours cuite**, afin de vous permettre une dégustation sans complications.

Extrêmement sains

Ce ne sont peut-être pas les plus beaux oiseaux, mais d'un point de vue nutritif, le poulet et la dinde sont le nec plus ultra. Leur viande maigre regorge de substances nutritives. Mais ces volailles ont d'autres tours dans leur sac !

Des bombes de protéines
Contrôle du cholestérol
Gorgées de vitamines
Pauvres en calories
Source de minéraux

Restauration / Cuisines de collectivité:

Nos clients

Nous travaillons avec des hommes, pour les hommes. L'humain est au centre de toutes nos activités. Nous souhaitons inspirer nos clients au quotidien et leur faciliter autant que possible la vie. Nous développons des coopérations à long terme.

Nos clients du secteur des services alimentaires peuvent faire leur choix dans un large assortiment de préparations froides et chaudes. L'offre évolue par ailleurs en fonction du marché.

Nos Account Managers spécialisés offrent un service sur mesure.

Emballages

Chaque segment de marché a des exigences et des attentes spécifiques en matière d'emballage. Nous voulons faciliter la vie de nos clients avec un type d'emballage adapté au canal auquel il est destiné.

Conservation

Volys est avant tout un fabricant de produits préparés réfrigérés.

Cependant, afin de prolonger la durée de conservation, nous proposons également des produits surgelés ; pour les charcuteries fines, nous avons recours à la technologie de pasteurisation à froid (HPP).

www.volys.be

Volys, Oudstrijderslaan 11,
8860 Lendelede

Ilse De Dobbeleer
0479/75.59.59
ilse.dedobbeleer@solucious.be

Philippe Desplanque
0494/300.999
phd@begood-consult.be

Ludovic Maisin
0478/44.52.00
ludovic.maisin@duocatering.be

Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be

Tommy Willot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.com

Frédérik Nikelmann
0495/26.87.79
frederik.nikelmann@sligro-ispc.be

Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be

Michel Krawenkel
0475/44.60.94
michelkrawenkel@fournildemichel.be

Philippe Otte
0476/40.50.37
p.otte@jjdelvaux.be

Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be

Olivier Cloquet
0475/63.65.21
olivier.cloquet@hobart.be

Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be

Georges Bortels
0497/30.59.74
georges.bortels@gbm.be

Jean-François Woolf
0496/52.13.90
jf_woolf@viangro.be

Sébastien Desmet
0473/21.01.62
sebastien.desmet@davigel.be

Francis Renkin
0478/38.24.38
renkin@renkin.net

Roberto Calla
0495/22.81.26
roberto.calla@gilson-horeca.be

Philippe Greisch
04/366.14.02
philippe.greisch@bagreisch.be

Aline Vincent
087/69.35.35
aline.vincent@4mgroup.com

Narcisse Vilenne
0485/66.06.45
narcisse.vilenne@jeangotta.be

Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be

Peter Janssens
0499/94.73.71
peter.janssens@javafoodservice.be

André Destiné
04/382.12.08
info@letheatredupain.be

William Gerkens
0477/50.05.65
william.gerkens@ez-ostbelgien.be

Hans Noyelle
0478/45.87.63
hans.noyelle@mowi.com

Lorenzo Bongiovanni
081/22.41.64
lorenzo.bongiovanni@hygipanel.com

Olivier Magnée
0496/53.77.62
oliviermagnee@skynet.be

Laurent Heymans
0477/56.55.49
laurent.heymans@ecolab.com

Christelle Pitseys
04/220.99.88
christelle.pitseys@manpower.be

Samya Aweis
04/240.75.00
saw@quality-partner.com

Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be

Leon Van Rompay
04/349.28.22
info@mithra.com

Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be

Riccardo Vacca
0475/42.00.76
r.vacca@bidfood.be

Axelle Andrien
0473/89.53.61
axelle.andrien@laurent-perrier.be

Nancy Orban
085/27.88.60
noemie.henry@formation-epicuris.be

Philippe Cartry
0470/578.116
philippe@s4waste.lu

Ingrid Luyckx
0473/93.94.84
ingrid.luyckx@greenyardfrozen.com

Thierry Bodson
02/506.82.10
Thierry.bodson@fgtb.be

Geoffrey ROLLAND
0471/28.11.55
geoffrey.rolland@pains-tradition.com

Jean-Christophe Hubert
0476/75.32.91
jc@millesime-chocolat.be

Charlotte Slabbinck
0476/98.31.73
charlotte.slabbinck@ardo.com

Luc Selder
0479/84.49.48
info@seliac.be

William Gerkens
0477/50.05.65
william@horeca-gerkens.com

Philippe Caps
0474/99.89.26
philippe.caps@vandemoortele.com

Marleen De Tant – De Meyer
09/360.83.48
marleen@allgro.be

Francis Plunus
0486/15.30.24
francis.plunus@trendyfoods.com

Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be

Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be

Pascal Clavier
0497/20.01.28
Pascal.clavier@camal.be

Michaël Tondu
0491/92.60.04
m.tondu@realco.be

Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be

Costa De Oliveira
09/340.97.20
costa.deoliveira@q-food.be

Kristel Steen
0496/59.18.21
kristel.steen@diversey.com

Pierre Bouffioux
0476/88.01.81
pierre.bouffioux@kraftheinz.com

Valéry Marlet
0478/78.39.26
Valery.marlet@pastadellamamma.be

Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be

Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsetmetiers.be

Laurent Ancion
0499/67.73.07
Laurent.ancion@sodexo.com

Charlotte Vanden Bossche
0485/128.308
charlotte.vandenbossche@vanderzijpen.com

Pascal Halleux
087/67.91.73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com

Daniel Hick
0496/56.68.19
info@faircoop.be

Samantha Puspok
0473/36.37.97
samantha.puspok@volys.be

Nancy Bonni
0478/97.99.40
bonni.nancy@gmail.com

Lyse Bauduin
0493/274.493
lyse.bauduin@mangerdemain.be

André Croufer
0497/57.11.49
andre.croufer@external.danone.com

Alexandra Boulangé
02/620.66.00
alexandra.boulange@danone.com

Carine Decroix
0475/27.65.89
cdecroix@groupe-bel.com

Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com

Tommy Willot
0474/69.69.11
caille.des.fagnes@skynet.be

Dominique Mirguet
0491/27.57.10
dominique@starfresh-liege.be

Jean Pepinster
0478/20.63.03
info@pepinsterprimeurs.be

Vincent Dubois
0471/06.95.04
vincent.dubois@lantmannen.com

Tim Van Roy
0471/04.19.09
Tim.van.roy@pekakroef.com

Chris Folens
0477/80.32.67
chris.folens@bonduelle.com

Michel Renard
0498/586.377
michel.renard@unilever.com

Alexandra Seleguinsky
0477/43.55.48
aselenguinsky@verstegen.be

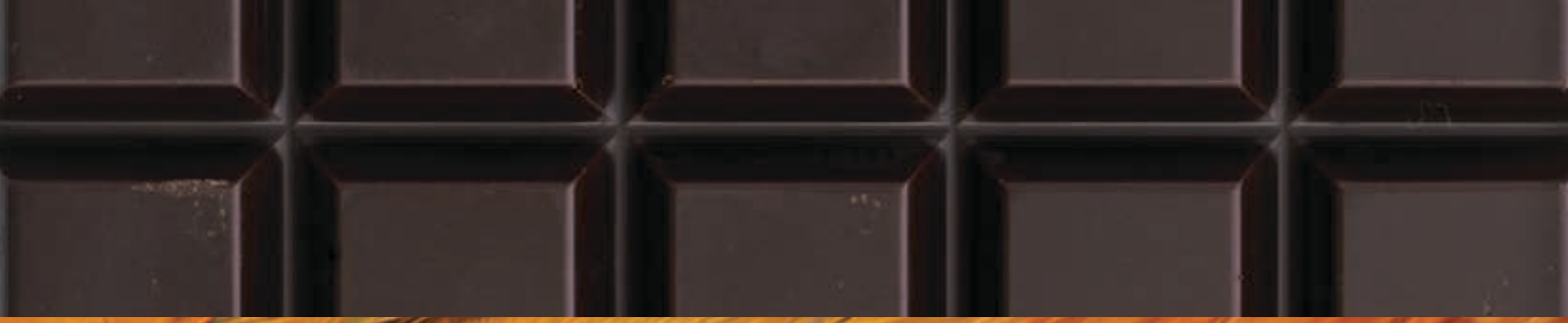
Claire Caby
02/204.01.79
caby@debelux.org

Gabrielle Dufailly
0488/58.89.82
vincent.dubois@lantmannen.com

Rejoignez-nous si :

Vous portez un intérêt à la cuisine collective (gestion, achats, diététique, production, liaison froide, liaison chaude, traçabilité, allergènes, appel d'offres, organisation interne, organisation externe, plan HACCP, obligations AFSCA, vêtements, sécurité du matériel, planification des nettoyages, produits chimiques...)

Alors n'hésitez pas, envoyez vos coordonnées, adresse, téléphone, e-mail à l'adresse mail suivante:
federationfccwb@gmail.com

Vous recevrez automatiquement :
1. Notre magazine
2. La possibilité de participer à nos séminaires

* Pas de frais d'inscription
* Pas de cotisation annuelle