



Grande Cuisine Grote Keuken

A MAGAZINE
BY **Gault&Millau**



N°5

11/2017



INTERVIEW



Charles van Goch: 'ubuntu'

Mise en Place, 'MEP', is toonaangevend als het er om gaat stijlvol personeel te leveren voor de bediening op party's en evenementen. Een gesprek met Charles 'Charly' van Goch, stichter en 'Chief Empowering Officer'.

Charles 'Charly' van Goch, geboren op 4 december in Deurne, Noord-Brabant (NL) was voorbestemd om in het ouderlijk touringcarbedrijf te stappen. Echter, al snel kwam hij er achter dat dit zijn ding niet was, hij studeerde af aan de Hoge Hotelschool van Maastricht. "Zoals veel studenten in Nederland ging ik bijverdiene in hotels in Nederland, België en Duitsland. Ik maakte er goede contacten, en hielp al snel mijn medestudenten en vrienden aan een job. Voor iedere opdracht betaalde de opdrachtgever mij 3 euro, en de student eveneens. Zo startte Mise en Place", lacht Charles. De studenten gingen hem al snel 'De Jobkoning' noemen.

"Gastvrijheid is een levensfilosofie".

9.000 medewerkers

"Vandaag hebben we ruim 9.000 medewerkers, waarvan 300 in vaste dienst. Het overgrote deel zit in de leeftijdsklasse 18 tot 28 jaar, gemiddeld is dat 22 jaar. Ik ben twee keer zo oud als zij (lacht). We hebben 7 kantoren in België, en verder in Nederland, Duitsland, Oostenrijk en Engeland... We verzorgen de bediening bij onder andere VIP-lounges bij Olympische Spelen, Wereld- en Europese voetbalkampioenschappen, Formule 1- wed-strijden maar vooral bij grote hotelketens en eventcaterers in Europa.

We werken bijna uitsluitend met studenten uit universiteiten en hogescholen, die zijn meer matuur, breder van geest. Slechts 20% van onze studenten volgt hotelschool".

Opleiden, opleiden...

"Gastvrijheid is een levensfilosofie. Wij bedienen iedere dag staatshoofden, ministerpresidenten, koningen en koninginnen... wij zijn een school voor het leven. Medewerkers stromen door, na een tijd worden ze jobcoach, dan projectleider, vervolgens projectmanager en uiteindelijk worden sommigen office manager. Zij dienen echter allemaal te accepteren dat ze in eerste instantie het vak moeten leren. Onlangs hebben we met een aantal partners de voormalige Ridder Brouwerij in Maastricht gekocht. Die ligt prachtig, te midden van de stad, vlak langs de Maas, maar stond al jaren leeg. Dat wordt terug de Stadsbrouwerij 'Maastrichter Maltezer', maar ook een horeca-ondernemersopleiding. De cursisten gaan daar leren bier brouwen, wijn maken, distilleren, ... maar ook leren zaken doen, een bedrijf beheren. Uiteindelijk zullen ze met hulp van een aantal partnerbedrijven een horecazaak krijgen en gaan we ze een hele tijd begeleiden. Dat moet leiden tot 15 horecazaken in 2020. En banken komen er niet aan te pas".

"Met mijn trompet kan ik mijn ego kwijt".

EPCAS

"Een andere piste inzake opleiding is de samenwerking tussen de EPCAS (European Event Caterer Association) en Stenden University, één van de beste Hotelmanagement scholen ter wereld. De twee instituten hebben gezamenlijk de EECA (European Event Catering Academy) opgericht. Een opleiding van vier

modules, waarin leiderschap, persoonlijke ontwikkeling en netwerk opbouwen de leidraad is. De lessen worden, in het Engels, gegeven aan middle management medewerkers van cateringbedrijven uit heel Europa".

BECAS

"Mise en Place is een microkosmos waarin netwerken het voornaamste is. Wij zijn aanwezig op honderden manifestaties, we werken samen met EPCAS, die inmiddels over heel Europa actief is. Van daaruit ontstaat dit jaar de BECAS, de Belgian Event Caterer Association, waarvan de stichtingvergadering in november in Gent plaats vindt. Tijdens Venuez 2018 presenteren we de Belgische Hotel Awards, en we zijn de stuwende kracht achter Hotel-Top, een internationaal netwerkplatform voor afgestudeerden van hogere hotelscholen. Al die netwerkevenementen zijn nodig, want de sector kampt met moeilijkheden en zoekt oplossingen. Er stromen te veel mensen uit het vak. Misschien zijn de leerlingen in de scholen niet goed ingelicht over wat het vak effectief inhoudt? Daarom zijn wij blij dat er nu ook in België meer aandacht komt voor duaal leren, waarbij jongeren de theorie in de school, en de praktijk in de onderneming krijgen. In landen als Zwitserland en Duitsland bewijst dat systeem al bijna honderd jaar zijn deugdelijkheid"

Geen privéleven

Charles van Goch doet aan rallysport, duiken, jagen en is vooral een begenadigd trompetspeler. Hij durft graag alles geven in een swingende big band. "Met de trompet kan ik mijn ego kwijt". Hij is lid van 64 clubs, dikwijls is hij de oprichter of bestuurder: "Als er ergens geen club is richt ik ze wel op". Dat maakt dat hij eigenlijk geen privéleven heeft. Hij is niet getrouwd, heeft geen kinderen. "Maar eigenlijk

heb ik er wel 9 000", lacht hij. "Ik geniet iedere dag van wat ik doe, ik ben dankbaar voor mijn levensweg. Mijn winst zit in mijn karma, want wat je geeft, krijg je terug. Ik zie mezelf ook niet als directeur, als hoofd van een grote onderneming. Al is MEP dat natuurlijk wel met 80 miljoen omzet en 9 000 studenten aan het werk. Ik noem me liever Chief Empowering Officer".

"Het hart denkt sneller dan de hersens".

Ubuntu

Op materieel gebied heb ik niets. Alle onderdelen van Mise en Place zijn ondergebracht in een stichting, en die is zo opgesteld dat ze nooit verkocht kan worden, ook wanneer ik er niet meer ben. Natuurlijk leef ik goed, ik krijg een goed loon van de stichting, maar het heeft geen enkele zin dat ik fortuinen zou gaan vergaren. Mijn fortuin: dat is het nu, de emoties van de mensen om me heen. Ik geloof niet in materiële rijkdom, ik lees geen krant, kijk niet naar het nieuws. Daar word je depressief van. Ik geloof in 'Ubuntu'. Een Zuidafrikaanse term die betekent: "Ik ben omdat wij zijn". Mens zijn te midden van anderen, voor hen open staan en toegankelijk zijn. Zelfvertrouwen hebben omdat je weet dat je een deel bent van een groter geheel. De energie van het hart, dat is rijkdom. Het hart denkt sneller dan de hersens. Ik ben gewoonweg iedere dag dankbaar om hetgeen ik doe".



INTERVIEW



Charles van Goch: 'ubuntu'

Mise en Place, 'MEP', est la référence lorsqu'il s'agit de fournir du personnel de classe lors de fêtes et d'événements. Une discussion avec Charles 'Charly' van Goch, fondateur et Chief Empowering Officer.

Charles 'Charly' van Goch, né le 4 décembre à Deurne, Nord-Brabant (NL) était prédestiné à reprendre le flambeau de l'entreprise d'autocars familiale. Cependant, très rapidement il se rendit compte que ce n'était pas son truc et fit ses études à la Hoger Hotelschool de Maastricht. "Comme de nombreux étudiants aux Pays-Bas, j'allais me faire un peu d'argent de poche dans des hôtels aux Pays-Bas, en Belgique et en Allemagne. Cela me permit d'établir de bons contacts et d'aider très rapidement mes camarades de classe et amis à trouver un travail. Pour chaque mission, le client me payait 3 euros, et autant à l'étudiant. C'est comme ça qu'a commencé 'Mise en Place'", dit Charles en riant. Les étudiants allaient rapidement l'appeler 'le roi du boulot'.

«L'hospitalité est une philosophie de vie».

9.000 collaborateurs

"Aujourd'hui, nous avons environ 9.000 collaborateurs, dont 300 permanents. La grande majorité a entre 18 et 28 ans, ce qui fait 22 ans en moyenne. J'ai deux fois leur âge (rires). Nous disposons de 7 bureaux en Belgique, et également aux Pays-Bas, en Allemagne, en Autriche et en Angleterre... Nous assurons le service des salons VIP aux Jeux olympiques, aux Championnats du monde et d'Europe de Football, aux courses de Formule 1, mais surtout auprès de grandes chaînes hôtelières et traiteurs événementiels en Europe. Nous travaillons presque exclusivement avec des étudiants d'universités et d'écoles supérieures, car ils sont plus mûrs et plus ouverts d'esprit.

Seulement 20% de nos étudiants vont à l'école hôtelière".

«La trompette me fait perdre mon ego».

Formation, formation...

"L'hospitalité est une philosophie de vie. Chaque jour, nous servons des chefs d'État, des Premiers ministres, des rois et des reines... nous sommes une école de la vie. Les collaborateurs évoluent. Après un certain temps, ils deviennent des coachs professionnels, puis des chefs de projet, ensuite des directeurs de projet, et enfin certains deviennent éventuellement des chefs de bureau. Cependant, ils doivent tous accepter de commencer par apprendre le métier. Nous avons récemment acheté l'ancienne brasserie Ridder à Maastricht avec plusieurs partenaires. Elle est magnifiquement située au milieu de la ville, à proximité de la Meuse, mais elle est vide depuis des années. On en fera la brasserie de la ville 'Maastrichter Maltezer', mais aussi un lieu de formation pour entreprises de l'horeca. Les étudiants apprendront à brasser de la bière, faire du vin, distiller... mais aussi à faire des affaires, à gérer une entreprise. Avec l'aide d'un certain nombre d'entreprises partenaires, ils finiront par obtenir un établissement horeca et nous les guiderons un certain temps. Cela devrait donner 15 établissements horeca en 2020. Et les banques ne sont pas impliquées».

EPCAS

"Une autre piste en matière de formation est la collaboration entre l'EPCAS (European Event Caterer Association) et la Stenden University, une des meilleures écoles de gestion hôtelière au monde. Les deux instituts ont créé conjointement l'EECA (European Event Catering Academy). Une formation en quatre modules dans lesquels le leadership, le développement personnel et la constitution de réseaux constituent le fil rouge. Les cours sont donnés en anglais aux cadres moyens des entreprises de restauration de toute l'Europe».

BECAS

"Mise en Place est un microcosme dans lequel la constitution de réseaux est essentielle. Nous sommes présents à des centaines d'événements, en collaboration avec l'EPCAS, qui est aujourd'hui actif dans toute l'Europe. À partir de là, le BECAS, l'Association belge des traiteurs événementiels, sera créé cette année, la réunion de fondation ayant lieu à Gand en novembre. Au cours de Venuez 2018, nous présenterons les Belgian Hotel Awards, et nous sommes le moteur derrière HotelloTop, une plate-forme de réseau internationale pour les diplômés des écoles hôtelières supérieures. Tous ces événements de réseautage sont nécessaires, car le secteur fait face à des difficultés et cherche des solutions. Trop de gens quittent la profession. Peut-être que les élèves des écoles ne sont pas bien informés du contenu effectif du métier? C'est pourquoi nous nous réjouissons qu'en Belgique aussi, une plus grande attention soit désormais accordée au double apprentissage, les jeunes apprenant la théorie à l'école et la pratique dans l'entreprise. Dans des pays comme la Suisse et l'Allemagne, le système fait ses preuves depuis près d'un siècle.

Pas de vie privée

Charles van Goch pratique le rallye, le plongeon, la chasse et est surtout un trompettiste talentueux. Il adore tout donner dans un big band plein de swing. «La trompette me fait perdre mon ego». Il est membre de 64 clubs, et souvent il en est le fondateur ou le gérant:

"S'il n'y a pas de club quelque part, j'en crée un". Cela signifie qu'il n'a pas vraiment de vie privée. Il n'est pas marié et n'a pas d'enfants. "Mais en réalité, j'en ai 9.000", confie-t-il en riant. "Je profite de ce que je fais tous les jours, je suis reconnaissant de mon mode de vie. Mon profit réside dans mon karma, car tu récupères ce que tu donnes. Je ne me considère pas non plus comme un directeur ou comme chef d'une grande entreprise. Même si le MPE brasse bien sûr 80 millions de chiffre d'affaires et gère 9.000 étudiants. Je préfère m'appeler Chief Empowering Officer".

«Le cœur réfléchit plus vite que le cerveau».

Ubuntu

En termes de matériel, je n'ai rien. Tous les éléments de Mise et Place sont logés dans une fondation, qui est constituée de façon à ce qu'elle ne puisse jamais être vendue, même lorsque je ne serai plus là. Je vis bien, bien sûr, je perçois un bon salaire de la fondation, mais il n'y a aucune raison d'accumuler des fortunes. Ma fortune: c'est le présent, les émotions des gens qui m'entourent. Je ne crois pas en la richesse matérielle, je ne lis pas les journaux, je ne regarde pas les nouvelles. Ça vous rend dépressif. Je crois en 'Ubuntu'. Un terme Afrikaans qui veut dire: "Je suis parce que nous sommes". Les gens sont au centre des autres, leur sont ouverts et accessibles. Ayez confiance en vous parce que vous savez que vous faites partie d'un tout plus grand. L'énergie du cœur, c'est la richesse. Le cœur réfléchit plus vite que le cerveau. Je suis simplement reconnaissant chaque jour de ce que je fais».



Planning a party? Levi Party Rental has everything you need!

Parties are a serious business. Good preparations, proper organisation and a careful choice of materials are indispensable for a successful party. Over the years we have built a solid reputation as a specialist for renting material for private and corporate parties and events.



Hovenierstraat 1, Merelbeke . 09 230 66 77 . www.levipartyrental.be



**GAULT&MILLAU
3th CATERING
AWARDS - 11/2018**

www.grotekeukens.be
www.grandecuisinebe

UITGEBREID GAMMA VAN VERSNEDEN EN NIET VERSNEDEN GROENTEN & FRUIT VOOR ZOWEL WARME ALS KOUDE KEUKEN

FAMILIEBEDRIJF GESPECIALISEERD IN HET VERSNIJDEN VAN VERSE GROENTEN



ALLGRO

GROOTHANDEL GROENTEN EN FRUIT
GROENTENVERSNIJDERIJ



POLBROEK 124, 9520 SINT-LIEVENS-HOUTEM

T +32 (0)9 360 83 48 F +32 (0)9 360 83 50 INFO@ALLGRO.BE

FRIMA
VarioCooking Center
MULTIFICIENCY®

Ontdek
de nieuwe VCC112L
voor 1 maand
gratis!

*Elk detail leidt
tot perfectie*

 **Koken**

 **Braden**

 **Frituren**



RATIONAL

RATIONAL BELGIUM sa
Zandvoortstraat 21 - 2800 Mechelen

Tel: +32 (0)15 28 55 00
Fax: +32 (0)15 28 55 05

info@rational.be - www.rational.be



Instroom medewerkers grootkeuken: via diverse kanalen

Waar komen vandaag de medewerkers voor de grootkeuken vandaan? Velen stappen over uit de 'reguliere' horeca, soms rechtstreeks uit een hotelschool. Omwille van vastheid van betrekking, meer regelmatige uren of een beter familiaal leven. Maar er bestaan ook opleidingen die zich specifiek richten tot het vormen van gemotiveerd personeel voor de grootkeuken. De instroom gebeurt via diverse kanalen. Een overzicht.

Volwassenonderwijs CVO COOVI trots op resultaten



Het Centrum voor Volwassenenonderwijs COOVI in Anderlecht is wellicht de enige Nederlandstalige onderwijsinstelling in Vlaanderen en Brussel die een opleiding voor volwassenen organiseert voor kandidaat-grootkeukenkoks. Het werkt hiervoor ondermeer nauw samen met de VDAB.

Adjunct-directeur Marijke De Roock kadert de huidige werkzaamheden. "CVO COOVI wil iedereen maximale kansen geven om een opleiding aan te vatten en te voltooien. Bij een screening voor de start van de opleidingen test het centrum daarom of cursisten onmiddellijk kunnen instromen als grootkeukenhulpkok of eerst beter starten als grootkeukenmedewerker. Deze laatste opleiding is opgebouwd als voortraject, een intensieve voorbereiding op,

en begeleiding naar verdere doorstroming. Extra taal- en geletterdheidscoaching wordt hierin voorzien. Momenteel volgen 20 cursisten een opleiding tot grootkeukenmedewerker, 16 tot grootkeukenhulpkok en 5 tot grootkeukenkok. Elk opleidingstraject duurt 6 maanden."

Samenwerking met vele partners

De lessen organiseert het centrum in didactische keukens, het free flow-restaurant en de didactische cafeteria op de campus. Mogelijkheden genoeg dus om de vereiste competenties meteen te verwerven in reële werksituaties. Daarbij wordt bijzondere aandacht gegeven aan de juiste arbeidsattitude. "Uitgebreid werkplek leren en een 4 weken stage maken de opleidingen compleet. Hiervoor wer-

ken wij nauw samen met tal van partners. CVO COOVI heeft een overeenkomst met Armonia rusthuizen. Maar ook met cateraars (waaronder Belgocatering), rust- en ziekenhuizen, en verzorgingsinstellingen (bv. U.Z. Brussel) wordt er samengewerkt. Cursisten kunnen ook zelf een stageplaats voorstellen. Zij kiezen liefst voor een stageplaats in een werkomgeving waar vacatures zijn of waar ze na de opleiding aan de slag willen gaan".

Prima resultaten

"Na elk opleidingsonderdeel en semester formuleert het centrum in een advies of de cursist de capaciteiten heeft om verder te studeren. Sommige cursisten zitten aan hun maximale leercapaciteit na grootkeukenmedewerker.

Anderen zijn de geknipte grootkeukenhulpkok of hebben de vereiste kwaliteiten voor de taak van grootkeukenkok of grootkeukenverantwoordelijke." De cursisten volgen allen een traject naar werk. De praktijkgerichte aanpak van CVO COOVI, afstemming met de sector, werkplek leren, stages, sollicitatietrainingen en trajectbegeleiding voor, tijdens en na de opleiding, verhogen duidelijk de kansen van de cursisten op de arbeidsmarkt. De tewerkstellingscijfers na de opleiding zijn dan ook sterk. "Minstens 70% van de cursisten gaat na de opleidingen meteen aan de slag in de sector. Zoveel mensen op deze manier kansen geven, daar is CVO COOVI terecht trots op," aldus Marijke De Roock.

> www.coovi.be/cvo of cvo@coovi.be

Grootkeukenopleiding hotelscholen

Wisselend succes



Verschillende hotelscholen in Vlaanderen en Brussel bieden de opleiding tot grootkeukenkok aan, vanaf het vijfde jaar. Er zijn ook scholen die ermee ophouden.

"De belangstelling was bij ons nooit groot. Momenteel hebben we nog vier leerlingen in het zesde jaar en zeven in het zevende jaar," verklaart Hilde De Graef, verantwoordelijke onthaal en administratie in het Maria-Instituut in 's-Gravenwezel (Schildre). "We verhuizen naar een nieuwbouw en dus moesten we ons de vraag stellen of we die dure investering nog zouden doen. We kozen er voor om de specialisatie grootkeuken niet meer in te richten. Vanaf het schooljaar 2017-2018 zijn er geen leerlingen meer in het vijfde jaar en wordt er vervolgens in twee jaar uitgefaseerd."

Succesnummer

Een andere klank horen we bij het Margareta-Maria-Instituut in Kortemark. Daar zitten 14 leerlingen in zowel het vijfde als zesde jaar en 15 in het zevende jaar grootkeuken. Danny Vanderperren is er Technisch Adviseur Coördina-

tor en verklaart het succes. "Wij zijn begonnen met de opleiding grootkeuken. Pas later zijn we gestart met een derde graad om een instroom naar de grootkeukenafdeling te verzekeren. Er is in de streek heel veel vraag naar onze afgestudeerden. Die zijn trouwens direct na hun studies aan het werk. Ook moeten onze leerlingen geen dure uitrusting kopen, alleen hun kledij. Samen met de goede bereikbaarheid, ligt dat waarschijnlijk aan de basis van ons succes".

Grote onbekende

Volgens directeur Liesbet Beyen van de Hasseltse hotelschool blijft de richting grootkeuken voor velen nog een grote onbekende. "Wanneer jongeren aan een hotelschool beginnen, denken de meesten in termen van de gastronomische keuken. Ze denken dat ze een tweede Sergio Herman gaan worden." Ingrid Vanhees is in die hotelschool Technisch Adviseur specifiek verantwoordelijk voor de opleiding 'Grootkeuken'. "Die opleiding geven we in de tweede graad. In het derde en vierde jaar krijgen de leerlingen voor een deel praktijk in de grootkeuken van de school." Dat is het res-

taurant waar de leerlingen, zowel de internen als de externen, hun maaltijden nemen. Men beschikt daar over het moderne materiaal en alle technieken die men in een grootkeuken nodig heeft. "Daar wordt iedere dag een standaardmenu aangeboden dat bestaat uit soep, hoofdgerecht en dessert. Met daarnaast nog broodjes, saladbar, vegetarische gerechten... Er wordt ook rekening gehouden met de allergenenwetgeving en de HACCP-reglementering, dus ook daarover zijn ze goed op de hoogte. In het zesde en zevende jaar gaat er dan weer veel aandacht naar kostprijsberekening. In de tweede graad kennen ze meestal de grootkeuken niet echt, de keuze om voor deze specialiteit te gaan komt meestal pas nadien, wanneer ze bijvoorbeeld al gewerkt hebben in stagebedrijven. Het blijft wel een minderheid. Wat stages betreft hebben we ook vanuit grootkeukens aanvragen genoeg: Ikea, de Alma's, defensie, en uiteraard ook veel traiteurs".

> www.hotelschoolhasselt.be

> www.hhvm.be

> www.mmikortemark.be



Syntra- opleidings centra

‘Food defence’ cursus als primeur

Het SYNTRA-netwerk bestaat uit vijf SYNTRA-vzw's (Antwerpen, Vlaams-Brabant-Brussel, Limburg, Midden-Vlaanderen en Syntra-West) en 24 campussen. De VZW's zijn onafhankelijk opererende units die elk hun eigen programma hebben, aangepast volgens de plaatselijke (horeca)noden.

Meerdere Syntra-opleidingscentra organiseren de 'Leertijd Grootkeukenhulpkok'. Kandidaten voor dit traject moeten minstens 15 en maximum 25 jaar zijn, en de eerste twee jaar van het middelbaar onderwijs achter de rug hebben. De opleiding duurt drie jaar. De deelnemers leren het vak 'on the job', in een bedrijf, iedere dag, onder professionele begeleiding. De leerlingen gaan één dag per week naar de les, de andere dagen werken ze in het bedrijf.

Ook wie reeds een job heeft en naar de horeca-grootkeuken wil, kan bij Syntra terecht. Sommigen willen gewoon van sector wisselen, anderen gaan zich bij Syntra bijscholen om op die manier over meer tools te beschikken, of om hun promotiekansen te vergroten.

Syntra-West

Syntra-West biedt de gecertificeerde opleiding Grootkeukenmanager van een jaar voor toekomstige leidinggevendenden in een grootkeuken of cateringbedrijf. Na deze opleiding moet hij of zij de werkzaamheden in de grootkeuken kunnen organiseren en leiding geven aan het personeel. De cursus omvat ook lessen inzake voorraadbeheer, keukenbeheer met onder anderen menuplanning, hygiëne en milieu. Voor het volgen van deze cursus wordt gevraagd

dat de kandidaat reeds geslaagd is in het zevende jaar 'Grootkeuken' van het BSO, of een ruime beroepservaring heeft als grootkeukenkok.

'Food defence'

Daarnaast richt Syntra-West een reeks ad-hoc cursussen in, soms eenmalig, soms lopend over meerdere lessen. Zoals de cursus 'Food defence' waarin wordt ingegaan op mogelijke vrijwillig veroorzaakte besmettingen in een (grootkeuken)restaurant of in een cateringbedrijf. Dit in tegenstelling tot voedselveiligheid, waar uitgegaan wordt van onvrijwillige besmettingen. Dit vak wordt in de V.S. gegeven sinds de aanslagen van 9/11 en staat hier nog maar aan zijn begin. De cursus in Syntra-West was dus een primeur. Een andere cursus, van

drie sessies, over grootkeukeninrichting, gaat over ergonomie en rendabiliteit bij het inrichten van de werkplek. Hier wordt geleerd hoe men een behoeftenanalyse maakt voor een grootkeuken en hoe men een correcte oplossing vindt voor de behoeftes. Een thema dat steeds actueel blijft is de HACCP-autocontrole-gids. Hiervoor richt Syntra-West een opleiding in die stap voor stap leidt naar een gebruiksklare autocontrole-gids. Bijzonder is dat voor deze cursus op locatie bij de deelnemers gewerkt wordt.

> www.syntra.be



VDAB

Meer kansen op een job

Een instelling die veel mensen aan een job helpt is de VDAB. Bert Berges, Vakexpert voor Horeca, Voeding en Toerisme voor de VDAB, legt uit hoe een en ander bij deze instelling te werk gaat.

Berges is voor heel Vlaanderen verantwoordelijk voor diverse acties die er toe moeten leiden werkzoekenden aan een baan in de horeca te helpen. Ook in de grootkeukens. "Het bemiddelen tussen werkzoekenden enerzijds, en bedrijven die werk aanbieden anderzijds, is de hoofdopdracht van VDAB. Wij hebben afspraken met Horecavorming Vlaanderen omdat meerdere van de grotere cateringbedrijven onder het paritair comité voor de Horeca vallen".

Doorstroomstelsel

Niet alle werkzoekenden hebben echter een horeca-vooropleiding. Daarvoor worden door de VDAB quasi permanent cursussen ingericht. "Wij vormen keukenmedewerkers, hulpkoks, koks en zaalmedewerkers volgens een doorstroomstelsel, met werkplek leren als rode draad. Die opleidingen zijn weliswaar niet specifiek grootkeukengericht, maar van de cursisten stromen er later toch wel door naar catering of instellingskeukens. Overigens gaan de cursisten zelf mee op zoek naar stageplaatsen, en daar kunnen wat ons betreft natuurlijk ook grootkeukens bij zijn," aldus Bert Berges. De VDAB geeft daarnaast permanent een specifieke grootkeukenopleiding in Anderlecht, in de lokalen van het COOVI. Daarvoor wordt sa-

mengewerkt met het CVO die op die campus over de nodige infrastructuur en grootkeuken-toestellen beschikt.

Maatwerk

Nog een andere piste zijn de ad-hoc opleidingen op maat. Die worden dikwijls aangevraagd door een instelling of bedrijf met een bepaalde personeelsproblematiek. "Daarvoor maken we dan een overeenkomst die er toe leidt dat we voor hen een aantal mensen gaan opleiden," verduidelijkt Bert Berges. "Voor de praktische invulling doen we beroep op externe partners, maar wij blijven het verloop van de cursus wel van dichtbij controleren en begeleiden. Dat gaat bijvoorbeeld over de beschikbaarheid van materiaal, tewerkstelling 'on the job', de hygiëne of educatieve vaardigheden van de begeleiders. In sommige gevallen zijn de cursisten nederlandsontkundig en voorzien wij gepaste taalondersteuning. Voor het ogenblik loopt een dergelijke 'cursus op maat' in Oost-Vlaanderen. Instellingen, VZW's of bedrijven kunnen ons natuurlijk steeds contacteren om te bekijken of een dergelijk project voor hen kan gerealiseerd worden." De eerste voorwaarde om een kosteloze VDAB-cursus te volgen is uiteraard dat de kandidaat-cursisten werkzoekend moeten zijn en ingeschreven zijn bij de VDAB. Zij ontvangen ook verder hun werkloosheidsuitkering, echter geen bijkomend loon of andere extra's.

> www.vdab.be/opleidingen

60 jaar gefilterd.
Onze natuur
kijkt niet op
een uur.



Chaudfontaine

© 2017 Chaudfontaine is een gedeponeerd merk van MMJ.

Chaudfontaine®

DANK JE WEL NATUUR!



veliche™
Gourmet
Belgian chocolate

A TREAT
WELL TREATED

purity · simplicity

To produce the finest treat it has to be well treated at every step. From farmers earning an honest price, spirited chefs inspiring his public and consumer's experience that was treated with dedication. By buying cocoa from Rainforest Alliance Certified™ farms for our amazingly indulgent chocolate products we also help to protect the environment and support sustainable livelihoods for cocoa farmers, their families and communities.



New range of decorations, inclusions,
cocoa products & compounds now available



@velichegourmet · www.velichegourmet.com

We purchase a volume of cocoa from Rainforest Alliance Certified™ farms equivalent to the volume used in this product range. For more see: www.velichegourmet.com/sustainability

THE COFFEE HOUSE
EXPERIENCE AT WORK



- 100% ARABICA PREMIUM COFFEE
- FRESHLY BREWED, CUP AFTER CUP
- DELICIOUS BARISTA RECIPES

HORECA EXPO
HALL 4

CHAQWA®
a product of The Coca-Cola Company

©2017 The Coca-Cola Company. 'Chaqwa' is a registered trademark of The Coca-Cola Company.

SERAX

A UNIQUE
TEA
EXPERIENCE



FEK
FREDERICK
GAUTIER

WWW.SERAX.COM



¶ TUYAUX

Recruter par les réseaux sociaux

Celui qui veut recruter du personnel doit veiller à ce que les candidats potentiels le sachent. C'est pourquoi vous devez également être actif sur les réseaux sociaux, et de préférence en permanence.

En Belgique, quelque 6,2 millions de personnes, soit 55 % de la population, disposent d'un compte Facebook. Chez les jeunes, ce chiffre atteint même 87 %. 80 % se connectent tous les jours.

Ce sont surtout les jeunes qui tirent leurs informations des réseaux sociaux: de plates-formes telles que Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram, Pinterest, WhatsApp...

Un site internet reste encore toujours l'épine dorsale marketing d'une bonne communication tandis que les réseaux sociaux sont les panneaux de signalisation qui y amènent les visiteurs. Une page Facebook avec des nouveautés est bonne pour l'image de marque de l'employeur, l'histoire de l'entreprise.

LinkedIn vous permet d'étendre votre réseau professionnel et de vous constituer un portefeuille de professionnels. Grâce aux fonctions de profil étendues, vous ne perdez pas de temps et tombez rapidement sur le bon candidat. Twitter est limité, mais en ajoutant un hashtag à vos tweets, vous filtrez les réactions attendues et un poste vacant se répand comme une traînée de poudre grâce aux retweets. Instagram est recommandé si vous disposez de bonnes photos qui peuvent servir de teaser.

Ceux qui n'ont pas de temps à consacrer à cela peuvent demander de l'aide à un étudiant en marketing familiarisé avec cette matière.

Quelques conseils

- Déterminez l'objectif et le groupe cible. Demandez-vous qui ou ce que vous voulez atteindre avec les réseaux sociaux. Facebook ratisse large, Twitter permet une recherche plus ciblée, par exemple sous #chefs.
- Encouragez vos collaborateurs à diffuser les messages de votre entreprise via leurs réseaux sociaux. Ils peuvent partager des messages, des photos et des films: l'embauche idéale et la plus rapide.
- Les tweets de collaborateurs représentent la culture de votre entreprise sur Twitter. Republiez les tweets que vos collaborateurs postent sur l'entreprise à partir du compte de votre entreprise.
- Mettez également l'offre personnelle sur le site internet et veillez à ce qu'elle soit compatible smartphone. Sinon, on ne vous trouvera pas sur Google. Il y a plus de requêtes de recherche sur les smartphones que sur des ordinateurs normaux.
- Utilisez une page d'entreprise publique pour Facebook ou LinkedIn, pas de page d'amis. Une page Facebook publique est accessible à tous. Les personnes intéressées en sauront plus sur les places vacantes dans votre entreprise.
- Placez sur les réseaux sociaux une offre d'emploi agréable à lire pour le lecteur, pas pour vous-même. Utilisez photo et vidéo et prévoyez surtout une dose d'humour. Trop d'employeurs pensent qu'ils doivent se vendre.
- Mentionnez les adresses de vos réseaux sociaux sur les véhicules de société pour vous assurer une large diffusion.
- Soyez clair et décrivez les fonctions proposées. Cela permettra d'éviter des sollicitations inutiles et donc une perte de temps. Ne pensez pas qu'aux exigences de la fonction, mais précisez aussi ce que vous avez à offrir.
- Choisissez plutôt une photo que (trop de) du texte!

¶ TIPS

Recruter via Social Media

Wie personeel wil recruter, moet er voor zorgen dat potentiële kandidaten het te weten komen. Daarom moet je zelf ook op de sociale media actief zijn en liefst voortdurend.

In België hebben 6,2 miljoen mensen of 55 % van de bevolking een Facebookaccount. Bij de jongeren zelfs 87 %. 80 % logt dagelijks in.

Vooraf jongeren halen hun informatie uit de 'Sociale Media': platforms als Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram, Pinterest, Whatsapp...

Een website is nog steeds de ruggengraat van goede communicatiemarketing en de social media zijn de wegwijzers die bezoekers de weg er naartoe wijzen. Een Facebookpagina met nieuwtjes is goed voor de 'Employer branding', het verhaal van je bedrijf.

Via LinkedIn kan je een professioneel netwerk uitbouwen waardoor je een portefeuille aan vakmensen opbouwt. Dankzij de uitgebreide profiel functies verlies je er geen tijd en kom je snel bij de geschikte kandidaat. Twitter is beperkt, maar door een hashtag aan je tweets toe te voegen, filter je dan weer de te verwachte reacties en verspreidt een vacature zich snel door retweets. Instagram is een aanrader als je beschikt over goede foto's die als teaser kunnen dienen.

Wie daarvoor geen tijd kan maken, kan een student marketing onder de arm nemen die goed met deze materie vertrouwd is.

Enkele raadgevingen

- Bepaal doel en doelgroep. Vraag u af wie of wat men wil bereiken met social media. Facebook gaat breed, op Twitter kan je meer afgelijnd zoeken, bijvoorbeeld onder #koks.
- Moedig uw werknemers aan veelvuldig berichten uit uw bedrijf te verspreiden via hun sociaal netwerk. Ze kunnen berichten, foto's en filmpjes delen: de beste en snelste personeelswerving.
- Tweets van medewerkers geven op Twitter de cultuur van je bedrijf weer. Retweet vanuit uw bedrijfsaccount de tweets die medewerkers over het bedrijf plaatsen.
- Zet personeelsaanbod ook op de website en zorg dat die 'smartphonevriendelijk' is. Zo niet komt men u niet tegen op Google. Er vinden meer zoekopdrachten plaats op smartphones dan op normale computers.
- Gebruik voor Facebook of LinkedIn een openbare bedrijfspagina, geen vriendenpagina. Een openbare facebookpagina is voor iedereen toegankelijk. Geïnteresseerden komen zo meer te weten over vacatures in uw bedrijf.
- Plaats een jobaanbieding op de sociale media dan moet dat leuk zijn voor de lezer, niet voor uzelf. Gebruik foto en video, en voorzie zeker een dosis humor. Teveel werkgevers denken dat ze zichzelf moeten ophemelen.
- Vermeld uw social media adressen op de bedrijfsvoertuigen, zo krijgt u een grote verspreiding.
- Wees duidelijk en omschrijf de aangeboden functies. Dat vermijdt nodeloze sollicitaties en dus tijdverlies. Stel niet alleen functievereisten voorop maar vermeld ook wat u te bieden hebt.
- Kies eerder een beeld dan (veel) tekst!



LE MOT DU PRÉSIDENT

Notre volonté est d'augmenter la visibilité de nos partenaires alimentaires et non-alimentaires pour valoriser les métiers de bouche de la cuisine collective. Il est indispensable de différencier et ce, de manière forte, que trois mots doivent être compris avec la plus grande précision.

Alimentation - Nourriture - Cuisine

A) L'alimentation impose l'action d'alimenter la population, et provoque l'intervention de plusieurs métiers dont celui de cuisinier ou de cuisinière.

B) La nourriture est constituée d'aliments choisis qui permettent à l'humain... de vivre !

C) La cuisine est simplement le lieu où l'art culinaire et l'acte de cuisiner s'effectuent. Quel dommage que ce terme cuisine ait été interprété... à toutes les sauces.

Nous souhaitons également la qualité. Que veut-elle dire? Votre Fédération dit que celle-ci ne doit pas être un privilège de riche mais doit être accessible à tout citoyen. La qualité se trouve dans une nourriture variée composée de produits naturels et sains. La manière de choisir est importante. Ce ne sont pas seulement les yeux qui doivent juger une beauté parfois trompeuse. Le nez aussi à son rôle à jouer. C'est lui qui peut reconnaître les parfums dégagés par des produits de qualité et de première fraîcheur.

Nous avons toutes et tous l'obligation de transmettre la tradition du « bien-manger sainement » pour protéger nos enfants et nos clientèles respectives. Et pourquoi pas, de privilégier les produits locaux et de proximité en les détaillant parfaitement dans nos descriptifs techniques. Soyons fiers de notre agriculture. Valorisons nos agriculteurs locaux. Ensemble, créons dans le futur proche des tables de travail pour permettre que notre patrimoine culinaire obtienne davantage des lettres de noblesse dans les collectivités Wallonie-Bruxelles.

Beaucoup de dirigeants de cuisine collective se souviennent des années '70-'80, du bruit de la cloche annonçant le repas, le grincement des chariots et des gamelles dans les couloirs, les marmites de potage au milieu des salles où bols et louches étaient présents pour distribuer à chacun sa portion. Demeurait en quelque sorte, un « parfum » de pensionnat, voire de caserne !

Il n'est pas si lointain le temps où le « chef » guettait chaque matin, sur le pas

de sa cuisine, l'arrivée de l'économe dont le bureau était situé de l'autre côté de la cour. Dès qu'il l'apercevait, il lui demandait : « Patron, qu'est-ce qu'on fait aujourd'hui ? » Et la réponse fusait, selon l'humeur... « Bœuf miroton, courgettes à la provençale, lapin aux pruneaux, etc. ». Ce dialogue, pour le moins surprenant, s'est poursuivi durant de longues décennies, sans émouvoir beaucoup de monde. Cet exemple est à la limite de la caricature, mais il illustre parfaitement l'état d'anarchie dans lequel était laissé le secteur de l'alimentation de la cuisine d'entreprise.

Fort heureusement, grâce à des circulaires ministérielles, on peut considérer que, dès 1980, une véritable révolution hôtelière s'est installée par la prise de conscience d'en finir avec les mauvaises habitudes. Il y eut ensuite la volonté affichée de recruter dans chaque secteur, des technicien(ne)s qualifié(e)s et motivé(e)s :

Cuisinier(e)s professionnel(le)s ayant fait leurs preuves dans la grande restauration

Dietéticien(ne)s formées aux techniques de la nutrition

Et, pour couronner le tout, l'instauration de cours de formation. C'est donc grâce à cette métamorphose que l'on est parvenu à créer de véritables équipes hôtelières bien rodées et parfaitement aptes à maîtriser tout le secteur de l'alimentation. En parallèle, les conditions de travail en cuisine se sont considérablement améliorées. Les constructeurs et fabricants de matériel ont mis au point de nouveaux matériels de cuisson et de distribution.

**Le Président de la FCCWB,
Gérard Filot**

ITINÉRAIRE PÉDAGOGIQUE DU COMPTOIR RÉGIONAL DE LA SANTÉ

La FCCWB souhaite, avec l'accord préalable des Ministères concernés, proposer l'introduction du Comptoir Régional de la Santé pour les enfants de 6 à 12 ans (enseignement primaire). Des leçons ayant pour thème « l'alimentation », seront données dans les classes par l'instituteur ou l'institutrice. Dix leçons (1/mois) seront prévues pour promouvoir une alimentation simple, naturelle, saine qui ont pour but d'améliorer la VIE.

Pendant les périodes récréatives, le Comptoir Régional de la Santé sera géré par les enfants... pour les enfants ! Il sera frigorifique et roulant (pour permettre aisément sa mobilité)

Le Comptoir Régional de la Santé permettra le lavage des fruits du terroir (délimité et homogène

dont les caractéristiques dépendent à la fois des particularités du milieu climatique, de la culture, de l'histoire, du savoir, du savoir-faire, de la tradition... et de ses habitants). Il est important de préciser que ce qui définit le terroir repose sur les critères de la zone géographique mais que ceux-ci peuvent être autant naturels qu'humains.

Le Comptoir Régional de la Santé permettra le lavage des mains, première cause des intoxications alimentaires ! L'eau potable, le savon, les serviettes, le tri des déchets seront choisis avec l'accord préalable des Ministères concernés dans la perspective de valoriser l'environnement et le respect intégral des règles de l'AFSCA.

Le lait, les yaourts, les jus naturels seront une priorité absolue à faire découvrir aux enfants. Ils

doivent être essentiellement issus du circuit court et rapprocher les agriculteurs vers l'école, notre semence à tous ! Le circuit court est un mode de commercialisation de produits agricoles et horticoles qu'ils soient bruts ou transformés dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur.

Le Comptoir Régional de la Santé informera aux enfants de 6 à 12 ans : les allergènes, l'absence de sucre ajouté, l'absence d'arômes artificiels ajoutés, l'absence d'édulcorants ajoutés.

TOUS LES PRODUITS DE NOTRE AGRICULTURE SERONT DISTRIBUÉS GRATUITEMENT

BUREAU DE LA FÉDÉRATION



Gérard Filot
> Président



Michel Jonet
> Secrétaire général



Guy Lemaire
> Vice-Président



José Orrico
> Vice-Président



Georges Bortels
> Trésorier



Alain Hougrand
> Trésorier adjoint

FOCUS SUR NOS PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

Les partenaires de la FCCWB, des passionnés qui apporteront des solutions rentables et durables à toutes les problématiques des métiers de la cuisine collective.



Mr Nikelmann Frédéric
Route de Liers 125 - 4042 Herstal-Liers
+32 (0) 496 26 87 79



Mr Van Steenkiste Niek
Leegaardsdijk 2 - 8400 Oostende
+32 (0) 496 16 60 96



Mr Krawenkel Michel
Rue Sart d'Avette 15 - 4400 Flémalle
+32 (0) 475 44 60 94



Mr Otte Philippe
Rue Grande Sambresse 10 - 5020 Champion
+32 (0) 476 40 50 37



Mr François Olivier
T Kloosterhof 19 - 8200 Brugge
+32 (0) 476 91 58 30



Mr Vliegen Frank
Industriestraat 6 - 1910 Kampenhout
+32 (0) 16 61 91 99



Mr Bortels Serge
Rue de la Chaudronnerie 9 - 4340 Awans
+32 (0) 4 246 00 98



Mr Bortels Georges
Via L Galvani 7/H - 24061 Albano S Alessandro Italie
+32 (0) 0497 30 59 74



Mme Borremans Brigitte
Rue de la Bienvenue 10 - 1070 Anderlecht
+32 (0) 2 558 32 15



Mr Bodson Gregory
Rue des Combattants 211 - 4360 Otrange
+32 (0) 484 75 97 97



Mr Fremout Fremout
Zandvoortstraat 21 - 2800 Mechelen
+32 (0) 3 760 03 70



Mr Greisch Philippe
1ère Avenue 165 - 4040 Herstal
+32 (0) 4 366 14 02



Mr Renkin Francis
Rue de Loncin 234 - 4460 Grâce-Hollogne
+32 (0) 478 38 24 38



Mr Chaput Philippe
Remi Baertlaan 27 - 8793 Sint Eloois Vijve
+32 (0) 474 59 10 90



Mr Tramontin Julien
Noue Guimante 2 - 77400 St Thibaut Vignes
+33 (0) 6 60 64 66 34



Mr Marbehant Jean-Michel
Rue Laid Burniat 3 - 1348 Louvain-la-Neuve
+32 (0) 496 86 28 32



Mr Bodson Thierry
Rue Haute 2 - 1000 Bruxelles
+32 (0) 2 506 82 10

VOS PARTENAIRES



Mr Bodson Frédéric
Rue Joseph Wauters 62 - 4300 Waremme
+32 (0) 473 85 82 93



Mr Berryer Jean-Louis
Rue de Waremme 119 - 4530 Villers-le-Bouillet
+32 (0) 486 85 32 55



Mme Sohl Kathleen
Wingepark 10 - 3110 Rotselaar
+32 (0) 496 16 38 57



Mr Williquet Mickaël
Rue de Birmingham 221 - 1070 Bruxelles
+32 (0) 2 529 55 49



Mr Barzin Philippe
Rue Bois St Jean 29 - 4102 Ougrée
+32 (0) 475 24 19 16



Mme Persenaire Valérie
Kolvestraat 4 - 8000 Brugge
+32 (0) 478 45 86 37



Mr Sechey Vincent
Rue Edmond Delahaut 48b - 5001 Namur
+32 (0) 476 55 77 32



Mr Baudart Jean-Claude
Place de l'Université 25 bte 7 - 1348 L-L-Neuve
+32 (0) 475 44 80 68



Mr Preudhomme Philippe
Noordkustlaan 16 C - 1702 Groot-Bijgaarden
+32 (0) 2 467 51 49



Mme Pitseys Christelle
Bld de la Sauvenière 112 - 4000 Liège
+32 (0) 4 220 99 88



Mme Hanssens Caroline
Rue Hayeneux 62 - 4040 Herstal
+32 (0) 472 60 04 94



Mme Hanssens Caroline
Rue Hayeneux 62 - 4040 Herstal
+32 (0) 472 60 04 94



Mr Fornieri François
Rue Saint-Georges 5 - 4000 Liège
+32 (0) 4 349 28 22



Mme Lefevre Christine
Rue St Jean 32-38 - 1000 Bruxelles
+32 (0) 2 515 05 59



Mr Vacca Riccardo
Avenue Deli XL 1 - 6530 Thuin
+32 (0) 475 42 00 76



Mme Andrien Axelle
Bld Brand Whitlocklaan 46 - 1200 Bruxelles
+32 (0) 473 89 53 61



Mr Vanheyste Thierry
Leuvensesteenweg 248 C - 1800 Vilvoorde
+32 (0) 475 41 95 46



Mr Medeghini Benoit
Rue de Charneux 32 - 4650 Herve
+32 (0) 472 60 03 16



Mme Luyckx Ingrid
Romenstraat 3 - 8840 Westrozebeke
+32 (0) 473 93 94 84



Mr Lozina Mario
Rue de Tilleur 27 - 4101 Jemeppe s/Meuse
+32 (0) 470 19 49 54



Mr De Mol Guy
Rue Oscar Lelarge 15 - 4500 Huy
+32 (0) 475 32 26 63

SOYEZ DES NÔTRES!



Rejoignez la Fédération des cuisines de collectivité Wallonie-Bruxelles en vous inscrivant par mail à notre adresse (federationfccwb@gmail.com) ou en appelant notre secrétariat au 04 27716 04



NOS GOLD PARTENAIRES

Fédération des cuisines de collectivité Wallonie-Bruxelles

JJ Delvaux
FOODSERVICE

JJ Delvaux maîtrise les techniques de transformation de viande, un agriculteur qui a une connaissance de terrain de la filière viande est des charcuteries fines.

Contact > Jean-Joseph Delvaux - +32 (0) 81 55 94 10
Rue de la Grande Sambresse 10 - 5020 TEMPLoux

bag

BAG (bureau d'architecture Greisch) gère tous les aspects d'un projet relevant des réglementations sur les marchés publics pour tout type de bâtiment.

Contact > Philippe Greisch - +32 (0) 4 366 14 02
Parc industriel des hauts-sarts, première avenue, 165 - B-4040 Herstal-Liège

GBM
CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIONELE KEUKENS

GBM fournit tout type de matériel pour les professionnels de la cuisine d'entreprises et de collectivités, le secteur scolaire, les hôtels et restaurants.

Contact > Georges Bortels - +32 (0) 4 246 00 98
Rue de la Chaudronnerie 9 - 4340 Awans

Sligro ISPC
Professionals in food

Ispc-Océan Marée est le spécialiste Horeco de A à Z des produits food et non-food novateurs de qualité aux professionnels de la gastronomie et collectivités.

Contact > Frederik Nikelmann - +32 (0) 495 26 87 79
Route de Liers 125 - 4042 Herstal-Liers

IF $\frac{3}{4}$ OF YOUR DRINK IS THE MIXER,
MIX WITH THE BEST™



FEVER-TREE
MIX WITH THE BEST

Sorteren op het werk?
Met De Sorteewinkel maakt u de klik!



PMD sorteren is al een tijdje verplicht voor bedrijven. De praktijk blijkt echter minder evident. Want hoe motiveert u uw medewerkers om juist te sorteren? Waar plaatst u de afvalbakken best? En hoe maakt u duidelijk wat wel en wat niet bij PMD mag?

Fost Plus wil u daarbij helpen. In De Sorteewinkel vindt u massa's tips en tricks om nog meer en beter te sorteren in uw bedrijf. U kunt er ook stickers, affiches en sorteergidsen bestellen of downloaden. Al het materiaal is beschikbaar in drie talen, en volledig gratis!

Bestel uw gratis stickers en affiches op www.desorteewinkel.be.

Samen > Goed sorteren > Beter recycleren

Fostplus

Serge Bortels

Une journée bien remplie chez GBM
Een goed gevulde dag bij GBM



Serge Bortels gère son agenda de manière organisée. Il adapte sa journée en fonction des différents impératifs de la satisfaction du client générés dans l'entreprise GBM. Historique d'une journée avec un planning très chargé.

Serge Bortels organiseert zijn agenda tot in de puntjes. Hij deelt zijn dag in op een manier die optimaal voldoet aan de door GBM opgelegde klantteurendheidseisen. Verloop van een dag met een zeer drukke planning.



Serge Bortels, l'Administrateur délégué de la société GBM a un agenda bien rempli.

8h15: la journée commence tôt. Après avoir conduit ses enfants à l'école, Serge prend connaissance de ses différents courriers et e-mails.

8h45: c'est l'analyse des rapports de la veille avec le service après-vente qui a sa priorité, en compagnie de Sandra, diplômée de la chambre belge des experts comptables. Nicolas, architecte d'intérieur est le responsable du contrôle de la réception des marchandises, des dégâts éventuels et des réclamations de la clientèle. Il s'occupe également du suivi des procédures pour le service après-vente ISO et VCA¹ et du site internet de GBM².

9h30: rendez-vous avec Laurence qui fait partie d'une équipe de 3 architectes. Leur mission: l'élaboration du planning de montage des techniciens et des différents suivis techniques élaborés sur mesure avec les clients.

10h: départ d'Awans pour rencontrer Alexandre de Candido, propriétaire de la séniorie à Nandrin. But de la visite: finalisation d'un contrat de vente pour l'élaboration de la nouvelle cuisine qui se situera dans une nouvelle extension sur 3 niveaux, portant la capacité à 71 chambres individuelles.

12h: réunion sur le chantier du Mont Légia (CHC de Liège) en compagnie d'Alain Hougrand, directeur du pôle hôtelier, de Grégoire Bury, architecte et aussi de John Hiernaux, ingénieur en techniques spéciales qui gère ce chantier colossal. Objectif: analyse des plans d'aménagement pour le self-service et la laverie du futur hôpital.

13h15: prise d'un sandwich sur le pouce, lecture de la presse du jour et de magazines professionnels.

15h: rendez-vous au musée de Waterloo pour la réception définitive de la cuisine placée dans le cadre des festivités organisées pour le bicentenaire de la bataille de Waterloo.

17h: retour au bureau et prises de rendez-vous pour la réunion trimestrielle Régionale d'Eurochef³.

Serge Bortels, Gedelegeerd bestuurder van GBM, heeft een goed gevulde agenda.

8.15 u.: De dag begint al vroeg. Serge brengt eerst zijn kinderen naar school en neemt daarna zijn post en e-mails door.

8.45 u.: Het analyseren van de verslagen van de vorige dag met de aftersales service heeft nu zijn prioriteit. Hij krijgt hulp van Sandra die een opleiding heeft genoten aan de Belgische Kamer van Rekenplichtigen. Nicolas, binnenhuisarchitect, is verantwoordelijk voor het toezicht op de ontvangst van de goederen en eventuele schade en klachten van klanten. Daarnaast volgt hij de ISO- en VCA-procedures voor de aftersales service¹ op en de website van GBM².

9.30 u.: Afspraak met Laurence, die deel uitmaakt van een team van 3 architecten. Zij hebben als taak het montageschema van de technici uit te werken evenals diverse technische opvolgingen op maat van de klant.

10 u.: Vertrek uit Awans voor een afspraak met Alexandre de Candido, eigenaar van het bejaardencentrum in Nandrin. Doel van het bezoek: afronden van een verkoopcontract voor de ontwikkeling van een nieuwe keuken. Die zal worden geplaatst in de nieuwe uitbreiding met drie verdiepingen, waarmee de capaciteit wordt vergroot tot 71 eenpersoonskamers.

12 u.: Werfvergadering op MontLégia (het nieuwe ziekenhuiscentrum van Luik) samen met Alain Hougrand, directeur van de cateringafdeling, architect Grégoire Bury en John Hiernaux, ingenieur speciale technieken die dit reusachtige bouwproject beheert. Doel: analyse van de plannen voor de selfservice en de wasserij van het toekomstige ziekenhuis.

13.15 u.: Even snel een broodje eten, enkele dagbladen en vakbladen lezen.

15 u.: Afspraak in het museum van Waterloo voor de definitieve oplevering van de keuken, geplaatst in het kader van de activiteiten ter gelegenheid van de tweehonderdste verjaardag van de Slag van Waterloo.

17 u.: Terug naar kantoor en afspraken maken voor de regionale kwartaalvergadering van Eurochef³.

¹ La VCA signifie la recherche continue de la sécurité et du bien-être des techniciens de la société, mais aussi de ses clients et des tiers à la société GBM.

² www.gbm-shop.be

³ Eurochef: réseau d'installateurs de cuisines professionnelles. Une centrale d'achat de 900 personnes au service de l'hôtellerie, de la restauration classique et de la restauration collective

¹ VCA staat voor voortdurende waakzaamheid over de veiligheid en het welzijn van de technici binnen het bedrijf, maar ook van de klanten en van derden ten opzichte van GBM.

² www.gbm-shop.be

³ Eurochef: netwerk van installateurs van professionele keukens. Een aankoopcentrale van 900 personen ten dienste van het hotelwezen, de klassieke en collectieve catering.



Solucious

Workshops & coaching

Sinds een paar jaar kennen de grootkeukens een aantal evoluties. De rendabiliteit komt steeds meer onder druk. Daarnaast zien we ook de complexiteit toenemen omwille van diverse voedinggerelateerde problemen.

Om hieraan tegemoet te komen en klanten snel en praktisch te ondersteunen, heeft Solucious een vormingsprogramma opgezet. Samen met externe specialisten ontwikkelden ze trainingen waarin klanten met een bepaald thema aan de slag kunnen. Wettelijke kaders als HACCP en allergenenmanagement worden praktisch benaderd. Naast de theorie komen ook praktische oefeningen en uitwisseling met andere deelnemers aan bod.

Ze bieden ook inspiratie en productkennis aan. Als je moet koken voor diabetici, vegetariërs,

glutenvrij, ... is het onontbeerlijk een basiskennis te bezitten en vooral te weten wat de do's en don'ts zijn in de keuken. Solucious schakelt daarvoor diëtisten in. Ze zorgen voor recepten en leren klanten die werken met specifieke producten tijdens een interactieve kookworkshop onder begeleiding van een chef. Zo kunnen de deelnemers zelf ervaren welke producten en technieken voor hun keuken geschikt zijn.

Op die manier wil Solucious de klanten ondersteunen in hun dagdagelijkse werking. Ze denken mee en gaan samen op zoek naar oplossingen. Naast het algemene trainingsaanbod voor klanten, is er ook advies op maat. Ze komen ter plaatse en analyseren samen met u de vragen, om samen tot maatoplossingen te komen.

Depuis plusieurs années, les grandes cuisines ont connu plusieurs évolutions. Notamment en raison du besoin toujours plus présent de rentabilité. Par ailleurs, on constate aussi une complexification due aux divers problèmes liés à l'alimentation.

Afin de pouvoir réagir à cette évolution et de soutenir rapidement et efficacement ses clients, Solucious a mis sur pieds un programme de formation. En collaboration avec des spécialistes externes, des formations ont été développées qui permettent aux clients d'en apprendre plus sur un thème précis. Les cadres légaux tels que HACCP et la gestion des allergènes y sont abordés de manière pratique. Outre la théorie, elles prévoient également des exercices pratiques et un échange avec d'autres participants.

Elles sont également source d'inspiration et apportent une certaine connaissance des pro-

duits. Si vous devez cuisiner pour des diabétiques, des végétariens, sans gluten... il est indispensable d'avoir les connaissances de base et surtout de savoir ce qui est permis ou non en cuisine. Pour cela, Solucious fait appel à des diététiciennes. Elles s'occupent des recettes et apprennent aux clients à travailler avec des produits spécifiques à l'occasion d'un atelier culinaire récréatif sous la houlette d'un chef. Les participants peuvent ainsi découvrir par eux-mêmes les produits et les techniques adaptés à leur cuisine.

Solucious entend ainsi aider ses clients dans leur fonctionnement quotidien. Ils vous accompagnent dans votre réflexion et recherchent des solutions avec vous. Outre l'offre de formation générale pour les clients, des conseils sur mesure sont également possibles. Ils se rendent sur place et analysent vos questions pour trouver ensemble des solutions sur mesure.



www.hls.be

T. 02 583 50 25
E. info@hls.be



- ✓ Independant beverage distributor
- ✓ Competitive prices
- ✓ Large assortment of A-Brands
- ✓ Delivery anywhere in Belgium
- ✓ > 3.000 customers

✓ > 2.000 types of
beers, soft drinks, wines,
coffee, spirits
& dry food



winterhalter®

MEER ZEKERHEID
MEER EFFICIENCY
CONNECTED WASH



CONNECTED WASH
A NEXT LEVEL SOLUTION

In een wereld waar in toenemende mate alles met internet wordt verbonden, brengt Winterhalter het wassen naar het volgende niveau: De nieuwe generatie UC-serie is via CONNECTED WASH in het net geïntegreerd, waardoor het mogelijk is alle belangrijke gebruiksgegevens te analyseren en evalueren. Zo kunt u uw volledige vaatwasproces optimaliseren en uw operationele zekerheid verhogen. Voor de beste waskwaliteit met de grootst mogelijke efficiëntie.

DIT IS CONNECTED WASH.



ELIONA NV Schaarbeeklei 636, 1800 Vilvoorde, België | Tel: +32 (0)2 255 18 10 | www.winterhalter.be



ROUGIÉ
SLICES OF FOIE GRAS

A *Signature* product



✓ A CONSISTENT SHAPE

✓ A CLEAN CUT

✓ A SLANTED CUT

A Rougié exclusivity

Smart
SALAD BAR

NOW OPEN!

Bonduelle heeft nu drie heerlijke salades, speciaal voor uw salade buffet. Kant en klaar gemixt en op smaak gebracht. Eenvoudig aan te vullen met uw eigen ingrediënten, waardoor u het hele jaar door uw gasten kunt blijven verrassen! Zo heeft u altijd de perfecte salades in huis en grip op de kosten.

Bonduelle propose désormais trois délicieuses salades, spécialement conçues pour votre buffet de salades. Mélanges prêts à l'emploi et assaisonnés. C'est facile d'y ajouter vos propres ingrédients et d'ainsi surprendre vos clients tout au long de l'année ! Vous avez donc toujours les salades parfaites sous la main et gardez la maîtrise de vos coûts.



VERS - MAKKELIJK - SLIM
FRAIS - FACILE - MALIN



60 jaar gefilterd.
Onze natuur
kijkt niet op
een uur.



Chaudfontaine®

DANK JE WEL NATUUR!

© 2017 Chaudfontaine is een gedeponeerd merk van MMJ.

Trier au travail ?

En deux clics, trois mouvements, rien de plus facile avec La boutique de tri !



Le tri des PMC est obligatoire pour les entreprises. Pourtant, dans la pratique, ce n'est pas toujours évident à organiser. Par où commencer ? Où placer au mieux les poubelles ? Comment motiver les collaborateurs à trier correctement ? Et comment signaler clairement quels déchets font partie ou non des PMC ?

Vous trouverez la réponse dans La boutique de tri. Celle-ci vous offre une multitude de trucs et d'astuces pour trier toujours plus et toujours mieux. Vous pouvez même y commander ou télécharger des autocollants, des affiches et des guides de tri. Tout le matériel est disponible en trois langues et est entièrement gratuit !

Des affiches et des autocollants vous attendent sur www.laboutiquedetri.be.

Ensemble > Trions bien > Recyclons mieux

Fostplus

DANKZIJ DAVIGEL, INNOVEERT U VOORTDUREND ...

1 nieuw product om de 3 dagen

1 verbeterd recept per dag.

Een ploeg van 15 chefs bedenkt nieuwe recepten

Voedingsexperts waken over de voedingskwaliteit
(minder suiker, zout, vet)

Onze aankoopdienst selecteert enkel de beste productiekanalen

AVEC DAVIGEL, INNOVEZ EN PERMANENCE ...

1 nouveau produit tous les 3 jours

1 recette améliorée tous les jours.

Une équipe de 15 chefs à la conception de nouvelles recettes

L'équipe nutrition veille à la qualité nutritionnelle
(moins de sucre, sel, graisse)

Des acheteurs à la recherche des meilleures filières.

DUURZAME VIS
PÊCHE DURABLE



GEMIXTE GERECHTEN
PLATS MIXÉS



VLEES & GEVOGELTE
VIANDE & VOLAILLE
BLEU-BLANC-CŒUR

VEGETARISCH
VÉGÉTARIEN

... EN GAAT U VOOR DUURZAME VOEDING
... ET CHOISISSEZ POUR LA DURABILITÉ



info@davigel.be - 03/897 93 40 - www.davigel.be



NEWS

Hotelschool Aalst krijgt Smiley-kwaliteitslabel



De TechniGO! Hotelschool Aalst heeft als eerste GO!-school in Vlaanderen een Smiley behaald voor zijn didactisch restaurant Terlinden aan de Oude Gentbaan in Aalst.



De "Smiley" is een kwaliteitslabel dat toegekend wordt door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Bart Van Cauter, directeur algemeen beleid kadert trots deze erkenning. "Daarvoor dient de school, net zoals andere bedrijven die voorzien zijn in de wet op de voedselveiligheid, een gedreven autocontrolesysteem voor te leggen aan de inspecteurs van een onafhankelijk geaccrediteerd controleagentschap. TechniGO! Hotelschool Aalst is een vooruitstrevende school en wij willen mee aan de top lopen qua ambitie. De Smiley is een bevestiging van onze doorgedreven attitude en controle op voedselveiligheid en hygiëne. Dit kwaliteitselement zal dan ook een plaats krijgen aan de voordeur van het didactisch restaurant."

Eerste van het GO!

TechniGO! Hotelschool Aalst is de eerste hotelschool van het GO! die met haar praktijkrestaurant een Smiley heeft behaald. "In 2010 startte onze hotelschool op eigen initiatief reeds met de implementatie van een eigen geschreven autocontrolesysteem," aldus directeur Bart Van Cauter. "Met de tijd werd dit een heus kwaliteitshandboek waarbij verschillende procedures uitgeschreven werden met bijzondere aandacht aan documenten en registraties. De bedoeling was vooral om de kennis inzake "voedselveilig werken" door te geven aan de leerlingen."

Vele partners

Begin 2014 stapte de TechniGO! Hotelschool Aalst in het pilootproject van Horeca Vor-

ming Vlaanderen met als doel toekomstige horeca-werknemers vertrouwd te maken met voedselveiligheid en autocontrolesystemen voedselveiligheid. In verschillende stappen ondersteunt Horeca Vorming Vlaanderen, in samenwerking met Food Safety Consult, de Vlaamse hotelscholen bij het implementeren van voedselveiligheid en het behalen van een Smiley. Als sectorfonds wil Horeca Vorming met dit traject vooral de leerlingen bewust maken rond het belang van voedselveiligheid. "Onder impuls van de technisch adviseur Marc Slegers is de school meteen aan de slag gegaan en heeft hierbij voedselveiligheid als een prioriteit opgenomen in de didactische restaurants," verduidelijkt Bart Van Cauter. "Naast de persoonlijke begeleiding van Katrin van Waterschoot van Food Safety Consult, heeft ook de stage onder begeleiding van Ann De Neve, die gevolgd werd bij het FAVV, bijgedragen tot de realisatie van dit project. Daarnaast werden er heel wat opleidingsessies gevolgd door leraren en leerlingen bij Horeca Vorming en het FAVV. De school is terecht fier op de gedrevenheid van het voltallige hotelteam dat instaat voor de handhaving van de kwaliteit en de opleiding van onze leerlingen, iets waar de hotelschool heel veel waarde aan hecht."

> www.hotelschoolaalst.be

> www.fanvanhoreca.be

MECO
GROUP
MEATING YOUR DEMANDS



Meco is een duurzame producent en totaalleverancier aan foodservice en horeca. Wij verdelen zowel vlees, vis en groenten in rauwe en natuurlijke vorm, als de gegaarde maaltijdcomponenten en 'kant en klare' gerechten, die voldoen aan de strengste kwaliteits- en voedselveiligheidsnormen.

Meco groupe, est un producteur durable et fournisseur général du foodservice et de l'horeca. Nous fournissons de la viande, du poisson, de la charcuterie, des produits laitiers, des légumes et produits végétariens, nous livrons également des éléments de repas pré-cuits et des plats cuisinés par nos soins dans notre propre cuisine cela en respectent minutieusement les normes et conformités de qualité pour la santé alimentaire.

Oostende
Charleroi
www.meconv.be

certified
FSSC 22000





Les chefs de collectivités réalisent des plats de poissons originaux

Belle réussite du concours de cuisine organisé chez Marine Harvest Pieters en collaboration avec les associations de chefs de collectivités de Flandre orientale et occidentale

Pour Marine Harvest Pieters, la collaboration avec les chefs de collectivité est très importante. C'est le domaine spécialisé par excellence où l'on peut utiliser des variétés de poisson moins connues. C'est pourquoi l'entreprise a organisé, en collaboration avec les associations de chefs de collectivités de Flandre orientale et occidentale, un concours pour encourager les chefs et les collaborateurs de grandes cuisines à réaliser des plats durables, mais créatifs et qualitatifs, autour du poisson et des crustacés de Marine Harvest.

5 thèmes différents

La décision a été prise d'articuler le concours autour de cinq thèmes différents: menu de direction, menu du jour, cuisine du monde, burger gourmet et un plat de convenance où l'un des produits de convenance de la gamme Marine Harvest Pieters doit être travaillé en ingrédient principal.

Des chefs et collaborateurs de grandes cuisines de Flandre occidentale et orientale ont été invités et nous avons reçu quelque 18 propositions de différents plats. Les inscriptions ont commencé en juin et se sont clôturées fin août. Elles ont été évaluées par 5 membres du jury sélectionnés parmi les membres de l'association des chefs de collectivités de Flandre occidentale et orientale. En outre, deux experts culinaires indépendants et un membre du jury de la société Marine Harvest Pieters étaient également présents. Le 27 septembre, la finale s'est ensuite déroulée dans les installations de Marine Harvest Pieters à Bruges. L'occasion pour le chef d'entreprise et expert culinaire David Claeys d'exposer aux personnes présentes les tendances alimentaires actuelles. Les envois furent ensuite présentés comme un

ensemble de plats créatifs et qualitatifs reflétant l'engagement et les connaissances professionnelles des chefs de collectivités.

Peter Vangaever, Sales Manager chez Marine Harvest Bruges: Marine Harvest Pieters a pour ambition d'aider ses clients à proposer du poisson au menu. L'inspiration des plats de professionnels n'y sera certainement pas étrangère.

Remise des prix et vainqueurs

Les gagnants ont été récompensés par une cocotte Staub avec bouton de couvercle ayant la forme d'un beau poisson, grâce à Demeyere. Un clin d'il qui colle admirablement bien à cet événement.

Thème Menu de direction

Geert Scheepens, Zorgcampus Denderrust, Herdersem
Plie cynoglosse à la crème de fenouil et Ricard

Thème Menu du jour

Piet Vanden Berghe, Rusthuis Vincentius, Ardooie
Filet de brosse à la ratatouille en pâte feuilletée

Thème Cuisine du monde

Patrick Pollentier, AZ St-Lucas, Bruges
Roulades de plie farcies, nouilles asiatiques, bouillon de potiron au lait de coco et citronnelle

Thème Burger gourmet

Axel De Winne, OCMW Zottegem
Burger de scampi au cœur piquant

Thema Convenance

Nadine Vermeire, De Vierklaver, Landegem
Salade de saumon mariné à l'orange

NEWS

Marine Harvest Pieters

Kookwedstrijd Concours de cuisine

Grootkeukenkoks realiseren originele visgerechten

Geslaagde kookwedstrijd bij Marine Harvest Pieters in samenwerking met de West- en Oost-Vlaamse verenigingen van grootkeukenkoks.

Marine Harvest Pieters vindt de samenwerking met de grootkeukenkoks erg belangrijk. Het is het vakgebied bij uitstek waar ook minder bekende vissoorten ingezet kunnen worden. Daarom organiseerde het bedrijf, in samenwerking met de verenigingen van Grootkeukenkoks uit Oost- en West-Vlaanderen, een wedstrijd om chefs en medewerkers van grootkeukens aan te zetten om haalbare maar creatieve en kwalitatieve gerechten te realiseren, met de vis- en seafoodproducten van Marine Harvest Pieters als basis.

5 verschillende thema's

Er werd gekozen om de wedstrijd onder te verdelen in vijf verschillende thema's: directiemenu, dagmenu, wereldkeuken, gourmetburger, en een conveniencegerecht waarbij één van de convenienceproducten uit het gamma van Marine Harvest Pieters als ingrediënt moest verwerkt worden.

Grootkeukenkoks en -medewerkers uit West- en Oost-Vlaanderen werden uitgenodigd, en er kwamen een 18-tal inzendingen binnen van verschillende gerechten. De inschrijvingen startten in juni en werden afgesloten eind augustus. Ze werden beoordeeld door 5 juryleden, geselecteerd uit de leden van de West- en Oost-Vlaamse grootkeukenkoksvereniging. Daarnaast waren er twee onafhankelijke culinaire experts en een jurylid uit het bedrijf Marine Harvest Pieters. Op 27 september ging dan de finale door in de installaties van Marine Harvest Pieters in Brugge. Ondernemer en culinair expert David Claeys onderhield de aanwezigen over hedendaagse voedingstrends. Daarna werden de inzendingen geprezen als "een aantal creatieve en kwalitatieve gerechten die de inzet en professionele kennis van de grootkeu-

kenkoks weerspiegelen".

Peter Vangaever, Sales Manager bij Marine Harvest in Brugge: "Marine Harvest Pieters heeft de ambitie om zijn klanten te helpen succesvol vis op het menu te zetten. Inspirerende gerechten van vakmensen leveren hierin zeker een bijdrage".

Prijsuitreiking en winnaars

De winnaars werden bedacht met een Staub cocotte met een dekselknop in de vorm van een gestileerde vis, met dank aan Demeyere. Een aandenken dat echt wel paste voor deze gelegenheid.

Thema Directiemenu

Geert Scheepens, Zorgcampus Denderrust, Herdersem
Hondstong met venkelcrème en Ricard

Thema Dagmenu

Piet Vanden Berghe, Rusthuis Vincentius, Ardooie
Lomfilet met ratatouille in bladerdeeg

Thema Wereldkeuken

Patrick Pollentier, AZ St-Lucas, Brugge
Opgevulde pladijsrolletjes, oosterse noedels, bouillon van pompoen met kokosmelk en citroengras

Thema Gourmetburger

Axel De Winne, OCMW Zottegem
Scampi burger met pittig hart

Thema Convenance

Nadine Vermeire, De Vierklaver, Landegem
Slaatje van gemarineerde zalm met sinaasappel





NEWS

Markelbach & Corne

Markelbach & Corne in Wilrijk is een volledig Belgisch familiaal bedrijf dat een uitgebreid gamma aan kwaliteitsproducten aanbiedt voor professionele en artisanale chefs. Kwaliteit, voedselveiligheid en service zijn de sterke punten.

Het bedrijf bestaat sedert 1906 en is ISO 22 000 gecertificeerd. Het is vooral gekend voor de levering van noten, droogvruchten en zaden, onder het merk Marcor. Daarnaast verdelen ze een uitgelezen selectie conserven: 'Diadem' groenten en fruit, 'Maestro' tomaten, 'Hercules' ananas en 'Victoria' tonijn.

Recent werd het gamma vervolledigd met een assortiment van premium Belgische chocolades onder de merknaam 'Veliche™ Gourmet'

Philippe Hens, adjunct-directeur bij Markelbach & Corne: "We ontvangen positieve

feedback van chocolatiers en patissiers. Deze chocolade is bijzonder aromatisch, zuiver en complex van smaak. Duurzaamheid is in de foodservice en grootkeuken een onderwerp dat steeds meer aan belangrikheid wint. Veliche™ Gourmet geeft daaraan volle aandacht bij iedere stap. Van het welzijn van de cocoa-boeren tot aan het inspireren van chefs die verrukkelijke traktaties voor consumenten creëren. 'A Treat well Treated'.

Markelbach & Corne biedt steeds kwalitatieve topproducten. Door ons wereldwijde netwerk kunnen wij in ieder gamma de allerbeste producten selecteren om ze vervolgens naar de professionele keuken te brengen".

> www.marcor.be

> www.velichegourmet.com

Markelbach & Corne à Wilrijk est une entreprise familiale 100% belge qui propose une gamme étendue de produits de qualité à des chefs professionnels et artisans. Qualité, sécurité alimentaire et service sont ses atouts.

L'entreprise existe depuis 1906 et est certifiée ISO 22 000. Elle est surtout connue pour la livraison de noix, de fruits secs et de graines, sous la marque Marcor. En outre, elle distribue une sélection variée de conserves: légumes et fruits Diadem, tomates Maestro, ananas Hercules et thon Victoria.

Récemment, la gamme s'est vu complétée d'un assortiment de chocolats belges premium portant la marque Veliche Gourmet.

Philippe Hens, directeur-adjoint chez Markelbach & Corne: Nous recevons un feed-back

positif des chocolatiers et pâtissiers. Ce chocolat est particulièrement aromatique, pur et complexe en goût. La durabilité est un sujet qui ne cesse de gagner en importance dans le foodservice et le catering. Veliche Gourmet apporte toute son attention à chaque étape; du bien-être des cultivateurs de cacao à l'inspiration des chefs qui imaginent les confiseries les plus folles pour les consommateurs. A Treat well Treated.

Markelbach & Corne propose toujours des produits de haute qualité. Notre réseau mondial nous permet de sélectionner les meilleurs produits dans chaque gamme et de les proposer ensuite aux cuisiniers professionnels.

> www.marcor.be

> www.velichegourmet.com

You want to join the group of these fine partners

Next edition **05.2018**

Contact

Sven Van Coillie sven@gaultmillau.be 0485 72 03 13
 Marc Declerck marc@gaultmillau.be 0475 78 24 21

Chaudfontaine

Bonduelle
FOOD SERVICE

winterhalter

Lobster Fish
SPECIALISEREN & DELICATESEN
WORLDWIDE
"CHOCOLATE & BAKKERIJEN"
"CHOCOLATE & BAKKERIJEN"

Nestlé
PROFESSIONAL
Creative Food & Beverage Solutions

Duvel
ANNO 1871

SERAX

GEM
CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIONELE KEUKENS

ALLGRO
GROOTHANDEL GROENTEN EN FRUIT
GROENTENVERSNIJDERIJ

Markelbach & Corne

mp
mise en place

RATIONAL

Davigel
Partenaire de votre réussite
Uw partner voor de toekomst

Solucious
a taste for solutions

ROUGIÉ

Fostplus

LEVI PARTY RENTAL

HLS
FULL SERVICE MAKES THE DIFFERENCE

Horeca expo

CHAQWA

FRIMA

pieters



MECO
GROUP
MEATING YOUR DEMANDS



GAULT&MILLAU 3^{de} CATERING AWARDS NOVEMBER 2018

5 thema's, 5 prestigieuze Awards

- Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen
 - Relatie met de Klant
- Gezondheid en Nutritionele Aspecten
 - Innovatie en Originaliteit
- Fost Plus Waste Management Award

Info in verband met deelname:
www.grotekeukens.be

GAULT&MILLAU 3^e CATERING AWARDS NOVEMBRE 2018

5 thèmes, 5 Awards prestigieuses

- Entreprise à Responsabilité Sociale
 - Relation Client
- Santé et Aspects Nutritionnels
 - Innovation et Originalité
- Fost Plus Waste Management Award

Renseignements:
www.grandecuisine.be

