

Vacutrade Magazine

JAARGANG 1, NR. 1



IN DIT NUMMER:

Kant & klaar koken 1

Vacutrade convenience services 1

Testimonial: Convenience drukt foodkost 2

Vacutrade verkoopt kennis van voeding 2

Hoe bestellen 2

Service en oplossingen 3

Uit gaan eten is een illusie 3

De selectie van Selecta 4

Proefkeuken 4

De mensen achter Vacutrade 4

Koken? Kant & klaar!

Van voorgerecht tot en met nagerecht biedt Vacutrade u gastronomische producten, producten voor de dagelijkse keuken en dieetmaaltijden. U kiest uit meer dan **1250** bereide maaltijdcomponenten & bereide gerechten: **vers, vacuüm en nagepasteuriseerd of diepvries**. We staan u bij met oplossingen, tips & advies, en dé service waar u op rekt.

Sinds 1999 zat de trend van kant-en-klare maaltijden al sterk in de lift, zowel op de professionele- als op de thuismarkt. Voor de **Horeca**, de **RVT** en **Grootkeukens** is het een uitdaging om

de kosten onder controle te houden en met een minimum aan personeel een maximale productiviteit te genereren. Geschikt **keukenpersoneel** vinden is een



algemeen probleem.

De producten van Vacutrade laten u toe maaltijden van hoge **kwaliteit** aan te bieden

en toch te werken met lager opgeleid of minder duur keukenpersoneel.

Bovendien is de keukenorganisatie minder kwetsbaar voor allerlei onvoorziene omstandigheden, zoals plotselinge drukke momenten, afwezigheden, prijsstijgingen van grondstoffen en technische mankementen.

Elk **seizoen** weer een **lekkere, gezonde** en **gevarieerde** kaart voor al uw klanten.

Vacutrade geeft u de oplossing op een dienblad!

Verdien meer met uw zaak!

Naast onze activiteit als groothandel in de verdeling van convenience food, biedt Vacutrade u een aantal **kant en klare services** die u helpen in het runnen van uw zaak.

Vraag vrijblijvend meer informatie over onze convenience services.

» **Kostencalculatie** van gerechten en maaltijdcomponenten

» Opstellen van **menucycli** op maat en budget

» Opmaak van technische **fiches** voor samenstelling, garnering en dressering van gerechten

» Opstellen van zakelijke **planning** voor exploitatie

» Opstellen van **menukaarten** afgestemd op de seizoenen

» Ter beschikkingstelling van koks voor kortere of langere tijd

» Opstellen van **buffetten** met bijbehorende kostprijsberekening



Minder
kosten
qua
personeel,
meer
winst,
maximale
service

Convenience drukt foodkost

Meer controle

Mevrouw Meyers : “Onze **foodkost** is zelfs gedaald in plaats van gestegen, niet wat je verwacht want kant-en-klare bereidingen zijn duurder dan de ingrediënten die je zelf kookt. Enkele jaren geleden zaten we met de handen in het haar. Problemen met personeel zorgde ervoor dat we de **kwaliteit** en **service**, die we zo belangrijk vinden, moeilijk konden bieden.

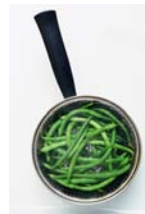
Daarom besloten we om niet langer alles zelf te bereiden maar over te schakelen op de inkoop van **verse, vacuüm** geëete en **nagepasturiseerde** kant-en-klare bereidingen via Vacutrade. Meteen reduceerden we

het **keukenpersoneel** van 3 naar anderhalve mankracht. Ook kochten



we een tweede **combi-steamer**.

Zo kwam er snel terug **continuïteit** en **kwaliteit** in de keuken. We zijn niet langer afhankelijk van het personeel in de keuken.



Als er iemand niet is kunnen we die nu makkelijker vervangen.

Meer rust

Het gevolg hiervan is dat we ons terug kunnen concentreren op de dingen waarmee wij het verschil maken naar klanten toe.

We zijn minder gestresst, omdat we de zaak weer onder **controle** hebben. Dat is een heerlijk gevoel.

Per slot van rekening is onze uitbating vandaag veel **rendabeler** dan voor de tijd dat we met kant-en-klare producten van Vacutrade werkten.”

Met dank aan Mevrouw Meyers.

Controle over
porties,
maaltijden en de
keuken in haar
geheel is een
MUST voor een
rendabele
horecazaak!

Vacutrade verkoopt kennis van zaken

Vacutrade lanceert **opleidingen** in convenience cooking. Kennisgebrek van moderne kooktechnieken remt de horeca in redabele **keukenexploitatie**.

Met de nieuwe opleiding stoomt vacutrade de nieuwe **koks** en **keukenhulpers** klaar voor de **moderne professionele keukens**. Veel horecakeukens maken verlies. Veel te weinig koks en uitbaters kennen de prijs van een portie of een maaltijd. Laat staan dat men de kosten en de baten van de samenstellende delen van een maaltijd kent.

Daarbij komt dat men bij personeelwissels geen controle heeft over **re-**

cepturen, kwaliteit of **portiegroottes**. Bovendien kent men te weinig de mogelijkheden die kant-en-klare bereidingen bieden.



‘Starten met convenience Cooking’ van Vacutrade geeft **achtergrond** bij en **inzicht** in de **mogelijkheden** en de **voordelen** van koken met vooraf klaargemaakte en ingekochte bereidingen.

De cursus besteedt niet enkel aandacht aan het

belang van perceptie “wie uit gaat eten koopt een illusie” maar geeft ook achtergrond bij het belang en de ongekende mogelijkheden van **economisch rendabel koken** voor de consument en in de keukens.

Verder komen **kostenberekeningen, keukenorganisatie, voorraadbeheer, voedselveiligheid** en het kooktechnisch proces van vacuümgaan aan bod.

De cursus sluit af met een **praktische proef** waarin de cursisten een volledig menu met kant-en-klare componenten bereiden.

Service en oplossingen

Bij ons gaat het om oplossingen. **Oplossingen voor de vragen van onze klanten** zodat ze meer tijd kunnen besteden aan hun klanten. Meestal gaan die vragen over de organisatie van de uitbating, dus over de manier waarop er gewerkt wordt.

U bent de uitbater van een hotel, restaurant of café, ziekenhuis, rust- of verzorgingstehuis, wat uw vraag ook is, wie werkt volgens ons systeem kan zijn **bedrijfsresultaat tot 20% verbeteren** of zijn kosten tot 20% drukken. Dat is veel.

Bij ons gaat het om meer dan maaltijdcomponenten. Bij ons gaat het om organisatie, voorraadbeheer, logistiek, kostenbeheersing, verbeteren van de opbrengsten. Wij verkopen **kennis** en een **werkmethode** via smaken en maaltijden.

Nog belangrijker dan de producten is onze **service, kennis** en **advies**. Eerst komt het advies, daarna pas de levering van de maaltijd zonder kooktijd. We helpen onze klanten bij de opmaak van hun menu's en menusystemen, bij de berekening van portieprijzen en maaltijdmarges en we geven tips en advies over convenien-

ce cooking.

We willen erkend worden als de specialisten van de maaltijd zonder kooktijd. Dat willen we door onze klanten te laten kiezen uit meer dan **1250 bereide maaltijdcomponenten & maaltijden** die niet enkel lekker, maar ook gezond, voedzaam en van topkwaliteit zijn.

Verder willen we onze klanten bijstaan met **oplossingen, tips & advies**, en ten slotte willen we onze klanten de **onberispelijke service** leveren waar ze op rekenen.



Uit gaan eten is een illusie!

Hoeveel mensen gaan vandaag de dag nog uit eten enkel en alleen omdat ze honger hebben? Niemand. Vroeger was op restaurant gaan een manier om de alledaagse keuken te ontsnappen of om zelf eens niet te moeten koken.

Nu is dit beeld helemaal veranderd. Als we uit gaan eten kopen we **niet enkel een maaltijd**, maar ook **tijd, plaats, sfeer, service, kwali-**

teit, de type keuken,... Er is niemand die erop let wie, wat, waar, of wanneer iets bereid is.

Niemand die het interesseert of een maaltijd effectief in de restaurantkeuken is bereid of niet.

Waarom zouden we dan het koken niet uitbesteden en ons concentreren op de **toegevoegde waarde** die de klant

zoekt? Omdat de klanten dan overal hetzelfde voorgeschoteld krijgen? **Fout.**

Als tien verschillende koks van tien verschillende restaurants dezelfde ingrediënten krijgen, zelfs al gebruiken ze allemaal kant-en-klare ingrediënten van Vacutrade, dan zullen ze nog allemaal **verschillende schotels** creëren.

Welke
illusie
verkoopt
u?

Hoe bestellen?

Bij Vacutrade proberen we het zo gemakkelijk mogelijk te maken.

U kan bestellen via de website www.vacutrade.be, fax, e-mail of via uw volledig ingevulde **bestelformulier**.

Doet u dit voor maandag 7 uur 's ochtends, dan krijgt u van ons 2% korting op uw aan-

koop. Indien dit gewenst is kunnen we uw bestellingen ook gratis aan huis leveren. Kijk daarvoor even naar onze verkoopvoorwaarden.



Tip.

Onze producten blijven lang vers, maak gebruik van die versheidsdatum en plan uw aankopen vooruit!

Opgelet!

Om u zonder problemen op vrijdag te beleveren, hebben we uw bestelling nodig, ten laatste op maandagavond.



De selectie voor Selecta

Prijsbewust, hartig en gezond!

Selecta is marktleider in de automatenservice en plaatst **automaten** in bedrijfskantines, scholen, recreatieparken ...

Traditioneel werkte Selecta met drievaksmaaltijden die niet voldeden op technisch vlak. Bovendien waren de klanten niet tevreden over de **kwaliteit** en het **assortiment** van de drievaksmaaltijden.

Samen met Vacutrade zocht Selecta naar een

gepaste oplossing. Selecta maakte samen met haar klanten een gepaste **selectie** van een tiental gerechten uit het maaltijdpakket van Vacutrade.

Naast de maaltijden verzag Vacutrade Selecta van alle kennis en service zoals de **verpakking**, de **etikettering** met houdbaarheidsdatum, **omschrijving** van de gerechten, opwarmtijden en de illustraties op de points of sale.

Selecta bevoorraadt de verschillende verkoops-

punten vanuit een centraal verdeelpunt en vult de automaten bij.

Win win & win

Door de kleinere verpakking van de componenten kan de **capaciteit** van de automaten beter benut worden. Zodoende zijn ze langer operationeel zonder dat bijvullen nodig is. Dankzij de onberispelijke kwaliteit zijn de klanten nu terug tevreden.



•Schrijf u nu in voor een van onze "Proefsessies".

www.vacutrade.be

BC, Bedrijvencentrum
IZ Rodeberg
Pr Bisschopssingel 50
Hellebeemden
B-3500 HASSELT

Tel +32 11 37 15 55
Fax +32 11 87 16 47

E-mail:
smakelijk@vacutrade.be

Kom kijken in de proefkeuken

U wil weten wat het is voordat u koopt? Dat kan bij ons, in onze **proefkeuken** waar we wekelijks 'proefsessies', **demonstraties** en **initiaties** organiseren voor onze klanten en prospects.

Nieuwe klanten nodigen we altijd eerst uit in onze proefkeuken, omdat we ze dan kunnen **demonstreren** hoe ze de producten dienen op te warmen, hoe ze de producten kunnen verwerken, en hoe ze pro-

ducten op het bord kunnen garneren. We leggen u uit van naadje tot draadje hoe het werkt en wat u



moet doen. U mag van ons ook eens zelf proberen. Dan ziet u meteen hoe eenvoudig het is. Wil u uw medewerkers inleiden in

het convenience koken? Ook dat kan. Dan doen we een **speciale proefsessie** enkel en alleen voor uw organisatie. Last but not least kunnen we u ook een convenience **kok** ter beschikking stellen om u op weg te helpen als u start met convenience cooking in uw zaak.

Dat is **interessant** zowel voor een **nieuwe** zaak, als voor een **bestaande** keuken die wil overschakelen op kant-en-klaar koken.

De mensen achter Vacutrade

Bas Martens:

Zaakvoerder
GSM: +32 475 518086
bas.martens@vacutrade.be

Keukenmanagement, opleiding, advies, boekhouding en verkoop



Gert Martens:

Zaakvoerder
GSM: +32 474 474444
gert.martens@vacutrade.be

Algemeen advies en verkoop