

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

workshops
trainingen &
inspiratie 2024





Uitgever

VHC ActiFood

Concept & realisatie

Marketing VHC ActiFood

Rechten

Niets uit deze uitgave mag,
in welke wijze dan ook, worden overgenomen zonder
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Contact

VHC ActiFood B.V.
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde



www.actifood.nl

0516 567 107

info@actifood.nl



Inhoudsopgave

CookingLive Rational Workshop	4
HorecaEvenTT Beurs	5
Kostprijsberekening Training	6 7
Foodfotografie met je smartphone Training	8 9
Meet & Greet met onze versafdelingen Workshop & Proeverij	10 11
New Wine Tuesday Inspiratie & Proeverij	12 13
Voorjaar & BBQ Inspiratiedag	14
Boerenstreekmarkt Inspiratiedag	15
Bedieningspersoneel Training	16 17
SVH HACCP Training	18
SVH Sociale Hygiëne Training	19
SVH Leermeester Training	20
SVH Wijn Training	21
SVH Kok Training	22
SVH Zelfstandig Werkend Kok Training	23
Horeca Vakcollege Open dagen	24 25



Workshop CookingLive Rational

maandag 29 januari
dinsdag 26 maart
dinsdag 14 mei
duur 12.00 - 15.00 uur

Rational verwelkomt je in het ActiFoodLab!

CookingLive is een actieve demo van de kooktechnisch adviseurs van Rational Nederland. Tijdens de sessies komen de huidige uitdagingen in de keuken aan bod, zoals een tekort aan goedgeschoolde medewerkers en hoge energielasten.

De apparatuur van Rational biedt niet alleen oplossingen voor de huidige uitdagingen. Het kan ook ondersteuning bieden bij een logische mise-en-place en is inzetbaar tijdens het doorgeven.

Er is ruimte voor het bespreken van jouw kooktechnische uitdagingen en natuurlijk is er het een en ander te proeven.

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**

Opgave verplicht



Wij zijn erbij!

Op 5, 6 en 7 februari vindt het HorecaEventTT in Leeuwarden plaats! De voorbereidingen zijn in volle gang en de stand krijgt al vorm.

Loop dit jaar over onze stand (nummer 12501) en neem een kijkje bij onze leveranciers. Laat je verrassen door de verschillende gerechten en doe inspiratie op van de nieuwste trends voor het komende horecaseizoen.

Benieuwd naar onze eyecatcher? Op de VHC ActiFood-stand voel je je als een vis in het water!

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**

*Gebruik code HETTVHC24 voor een
gratis toegangskaart*



Beurs HorecaEventTT

**maandag 5 februari
dinsdag 6 februari
woensdag 7 februari**



Training
Kostprijsberekening

dinsdag 27 februari
aanvang 9.45 uur
duur 10.00 - 15.30 uur (incl. lunch)

“Ga aan de slag met kostprijsberekeningen en krijg zo meer grip op jouw marge.”

— Trainer Petra Venekamp van ConcreetAdvies

Aan de slag met kostprijsberekening

Het overkomt veel horecaondernemers: ze kleden gerechten of buffetten zo rijkelijk aan dat de inkoopprijs niet meer in verhouding staat tot de verkoopprijs. Dat is natuurlijk zonde! Een goede kostprijsberekening is juist van groot belang voor het rendement van jouw horecazaak.

Wat je kunt verwachten

In deze training ontdek je hoe je grip krijgt en houdt op je marge. We delen handige schema's waarmee je gemakkelijk de kostprijs per gerecht berekent en vervolgens de verkoopprijs kunt bepalen. En natuurlijk nemen we zelf de proef op de som.

Aanrader voor iedereen die zijn marge wil bewaken

Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!





Training

Foodfotografie met je smartphone

maandag 11 maart

aanvang 9.45 uur

duur 10.00 - 15.30 uur (incl. lunch)

Foodfotografie met je smartphone

Eten kies je met je ogen. En dat is ook precies de reden dat horecaondernemers willen laten zien hoe goed hun menu is. Toch is dit vaak lastiger dan je denkt en zien de foto's er niet altijd even smakelijk uit. Je moet bijvoorbeeld rekening houden met de compositie, het licht en het formaat van de foto. En er komt nog wel meer bij kijken.

Wat je kunt verwachten

Hoe maak je dan eigenlijk écht aantrekkelijke foodfoto's met je smartphone? Tijdens deze workshop krijgen de deelnemers praktische tips wat betreft de styling, het gebruik van storytelling, compositie, kleuren en het maken van de foto's. We geven tips voor hulpmiddelen maar ook voor het bewerken van de foto's en welke apps je daarvoor kunt gebruiken. Zo kunnen de deelnemers aan het eind van de workshop zelf sfeervolle foto's plaatsen op hun eigen social media. Kortom: alle ingrediënten voor de beste foodfotografie!

Meenemen naar de cursus

- Telefoon
- Oplader
- Statief/ selfie stick als je deze hebt
- Foto's als je feedback wil hebben
- Ruimte op de telefoon om een paar apps te downloaden

Over de trainers

Peter de Bie van Studio NRG Blue

Ervaren visual merchandiser, grafisch ontwerper en een erg ervaren stylist.

Petra Venekamp van ConcreetAdvies

Horeca specialist met veel ervaring op het gebied van marketing en vooral social media

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**





Workshop & Proeverij

Meet & Greet met onze versafdelingen

maandag 18 maart
aanvang 12.00 uur
duur 12.30 - 16.00 uur



In ons verscentrum van 3000 m² worden elke dag enorme hoeveelheden groenten, fruit, aardappelen, vlees en vis verwerkt, verpakt en verzendklaar gemaakt. Benieuwd hoe dat eruitziet en hoe het allemaal in z'n werk gaat? Kom dan op de Meet & Greet van onze versafdelingen! Wij leiden je graag rond op onze werkvloer en laten je met eigen ogen zien hoe alles eruitziet, wij zijn hier namelijk enorm trots op! Laat je inspireren door onze culinaire adviseurs, zij kunnen je vertellen hoe je met de producten van de versafdeling kunt inspelen op de trends in de markt.

Deze dag heeft een vrije inloop, maar aanmelden wordt gewaardeerd.

Wat je kunt verwachten

- Rondleiding door ons verscentrum
- Gerechten ter inspiratie
- Diverse workshops zoals: vis fileren, worst maken en trendy rauwkosten

**Meer informatie?
Scan de QR-code!**



Inspiratie & Proeverij New Wine Tuesday

dinsdag 19 maart

duur 11.00 - 17.00 uur



Ontdek de nieuwste wijnen van Wine & Spirits Company op New Wine Tuesday!

Op dinsdag 19 maart 2024 nodigen wij je samen met Wine & Spirits Company uit voor een onvergetelijke ervaring op ons “New Wine Tuesday” event. Maak kennis met een scala aan nieuwe wijnen, variërend van perfecte huiswijnen tot schitterende kaartwijnen.

Highlights

- ‘Italy by the glass’ met hippe druiven en verrassende streken waaronder een Primitivo en Fiano uit Puglia, een elegante Grillo en een volle Nero d’Avola uit Sicilië en de gloednieuwe Toscaanse wijnen van Poderi Melini waardoor je je bij elk glas even in Italië waant.
- Ook in de huiswijn categorie hebben we nieuwe wijnen: Copperfield uit de West Kaap en Kleinkloof van ons vertrouwde huis Niel Joubert uit Paarl. Echte visitekaartjes voor jouw zaak met een aantrekkelijke prijs.

- Hoog op ons verlanglijstje stond de Verdicchio van het wijnhuis Tombolini uit de Marche, Italië. 19 maart is jouw kans om deze verfrissende, volle wijn met aroma’s van witte bloemen, groene appel en amandelen te proeven.
- Van onze laatste aanwinst uit Alto Adige, het wijnhuis St. Michael Eppan, hebben we nog twee mooie wijnen toegevoegd: de indrukwekkende Sanct Valentin Pinot Noir Riserva en de elegante en authentieke Fallwind Vernatsch.

Kom inspiratie opdoen voor jouw wijnkaart

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**





Inspiratiedag Voorjaar & BBQ

maandag 15 april
vrije inloop
duur 12.00 - 16.00 uur

Tijdens de Inspiratiedag Voorjaar en BBQ staan wij voor je klaar met een greep uit onze leveranciers die je laten proeven van nieuwe smaken en innovaties in de wereld van eten, drinken, en non-food. Ontdek meer over culinaire creativiteit en laat je inspireren door korte trainingen, zoals 'Gastrologie', waar je waardevolle tips krijgt. Deze dag staat volledig in het teken van inspiratie, vernieuwing, en het verrijken van je culinaire aanbod. Een onmisbaar evenement om je klaar te stomen voor het nieuwe seizoen!

Wat je kunt verwachten

- Proeverijen
- Korte gastvrijheid- en terrastrainingen (opgave verplicht)
- Zomer- en BBQ-trends

Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!



Onze boerenstreekmarkt: deze middag staat in het teken van biodiversiteit op je bord en voedselproducten uit een korte keten. In ons vernieuwde ActiFoodLab gaan 6 chefs de strijd met elkaar aan!

Challenge

We dagen de chefs uit om gerechten te maken vanuit een black box met de producten van de verschillende boeren kraampjes.

Markt

Graag nodigen we jou uit om deze dag kennis te maken met streekgebonden producten en leveranciers voor een duurzame keuze voor jouw onderneming. Benieuwd naar de producten waar de chefs mee aan de slag gaan tijdens de challenge? Bezoek dan de Boerenstreekmarkt, waar de mooiste streekgebonden producten gepresenteerd worden.

Wat je kunt verwachten

- Challenge
- Kennis maken met lokale leveranciers
- Proeverijen

Meer informatie?
Scan de QR-code!



Inspiratiedag Boerenstreek markt

maandag 27 mei
duur 12.00 - 16.00 uur



Training
Bedieningspersoneel
op aanvraag



Werken in de bediening: Hoe ontvang je je gasten? Hoe neem je een bestelling op? Hoe dek je een tafel, en hoe haal je deze weer uit? Het inwerken van nieuw personeel kost altijd een tikkeltje extra aandacht. En bij die taak helpen wij graag mee!

Tijdens onze training bedieningspersoneel deelt Ronald Fokkema alle ins en outs op het gebied van gastronomie: om nieuw personeel in te werken óf je huidige personeel een opfrisser te geven. De training vindt plaats op locatie bij de klant, of in het Experience Center van VHC ActiFood. Tijdens de training komen de volgende onderwerpen aan bod, maar dit kan worden aangepast aan jouw wensen.

Tijdens de training komen de volgende onderwerpen aan bod, maar dit kan worden aangepast aan jouw wensen:

- Gastvrijheid
- HACCP
- Drankenkennis
- Vakkennis
- Klachten en opmerkingen
- Up selling en cross selling

Over Ronald Fokkema

Ronald houdt zich bij VHC ActiFood onder andere bezig met trainingen op het gebied van gastronomie, iets waar hij door de jaren heen naartoe is gegroeid. Tijdens het runnen van zijn eigen lunchroom/café kwam hij erachter wat hij écht het liefst doet: “Als ik mensen blij kan maken, maakt dat mijn dag minstens zo goed.” Van gastheer op een cruiseschip tot werken in de catering: met een bak aan kennis en ervaring wil Ronald nu het personeel binnen de horeca (verder) opleiden.

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**





SVH Training HACCP

op aanvraag

De Hygiëncode is een voedselveiligheidssysteem waarmee je als ondernemer aantoont dat er veilig met voedsel wordt omgegaan en dat alle mogelijke risico's worden beperkt. Een must voor elke horecaonderneming dus! Deze training wordt op maat aangeboden.

Meer weten?

Neem contact op met Edwin van Lambalgen, opleidingscoördinator.

Telefoonnummer: 06 2126 3369

E-mail: vanlambalgen@actifood.nl

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**



Ben jij werkzaam in de horeca? Bijvoorbeeld als horecaondernemer, als leidinggevende of medewerker? Dan is het aan te raden om het diploma SVH Sociale Hygiëne te halen. En nu kan dit nóg makkelijker: met onze eendaagse cursus!

Tijdens de openingstijden van ieder (horeca)bedrijf, stichting, evenement, instellingen of sportverenigingen waar alcohol geschonken wordt, dient volgens de Dranken- en Horecawet iemand aanwezig te zijn die in het bezit is van het SVH-diploma sociale hygiëne.

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**



SVH Training **Sociale Hygiëne**

dinsdag 13 februari
woensdag 20 maart
dinsdag 7 mei

aanvang 8.45 uur
duur 9.00 - 15.30 uur (incl. lunch)
aansluitend examen 16.00 - 16.45 uur

SVH Training Leermeester

**28 februari, 13 maart &
examen 27 maart**

**1 mei, 15 mei &
examen 29 mei**

**aanvang 8.45 uur
duur 9.00 - 16.00 uur (incl. lunch)**

Wil jij met stagiaires werken om de volgende generatie in het horecavak te kunnen begeleiden? Met de training leermeester wordt jij een onmisbare schakel in de ontwikkeling van horecamedewerkers. Je deelt je kennis en zorgt voor een goede begeleiding van de volgende generatie.

Wij bieden een 3-daagse cursus aan. Na deze dagen heb je gelijk je diploma op zak en mag je officieel leerlingen gaan begeleiden!

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**



Ben jij werkzaam als gastvrouw- of heer en vind je het belangrijk om meer te weten over het adviseren, combineren en verkopen van wijn? Ontdek de wereld van wijn met onze eendaagse SVH-cursus!

Met deze unieke dagcursus gaan we niet alleen in op het proeven en herkennen van verschillende wijnen, maar ook op het adviseren van gasten en het verbeteren van jouw skills. Zo sta je zekerder in je schoenen en weet wat je moet weten om de gast op niveau te kunnen vertellen over wijn.

Onze dagcursus wordt afgesloten met een aansluitend examen, waarna jij je SVH diploma ontvangt.

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**

A close-up photograph of a wine bottle being poured into a snifter glass. The wine is a deep red color and is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The background is a soft, out-of-focus grey.

NIEUW! **SVH Training** **Wijntraining**

dinsdag 12 maart
aanvang 8.45 uur
duur 9.00 tot 17.00 uur (incl. lunch)



SVH Opleiding Kok

opleiding start oktober 2024

Via dit opleidingsprogramma stomen wij onze studenten in 24 weken klaar voor het examen tot SVH Kok.

Deze SVH erkende opleiding is vooral bedoeld voor horecamedewerkers die (enige) ervaring in de keuken hebben maar niet geschoold zijn. Het doel van onze opleiding is het vergroten van de vakbekwaamheid in de horeca. Het met zorg ontwikkelde studieprogramma staat geheel in het teken van praktische kennisdeling.

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**



Via deze opleiding word je in 24 lesdagen voorbereid op het examen SVH Zelfstandig werkend kok.

Het doel van onze opleiding is om naast de uitvoerende werkzaamheden als kok, je aan te leren op welke manier je:

- Menu's bedenkt, samenstelt en de bijbehorende kostprijsberekening
- Hoe je nieuw personeel of leerlingen helpt en aanstuurt om hun werkzaamheden juist uit te voeren
- Je plant zelf hoe en wanneer je de werkzaamheden uitvoert
- Je begeleidt en bewaakt de rol van hulpkrachten

**Meer informatie & aanmelden?
Scan de QR-code!**



SVH Opleiding Zelfstandig werkend kok

opleiding start oktober 2024



Open dagen
Horeca Vakcollege

maandag 27 mei
duur 10.00 - 15.00 uur

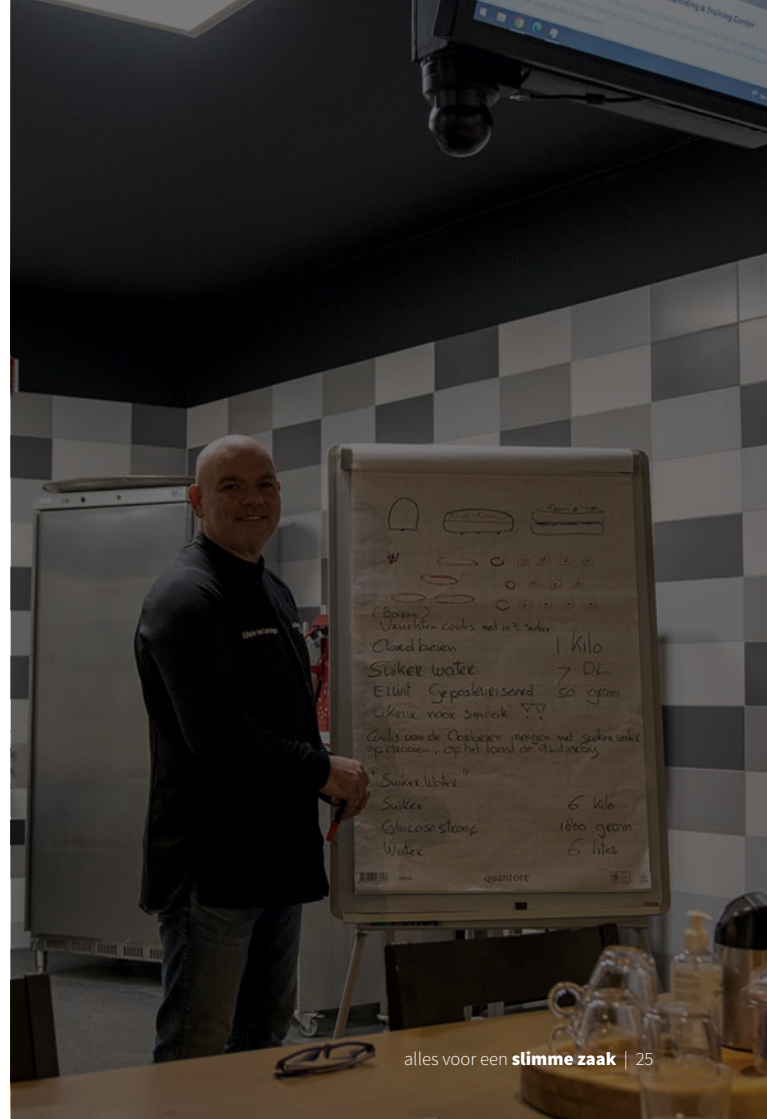
dinsdag 11 juni
duur 10.00 tot 15.00 uur



Wil je een idee krijgen hoe het is om bij het Horeca Vakcollege een opleiding te volgen? Kom dan naar de open dag!

Of je nu gewoon even wilt rondkijken of vragen hebt voor onze docenten en studenten: we zien je graag 27 mei of 11 juni!

**Meer informatie?
Scan de QR-code!**





een onvergetelijke leerervaring

Scan de QR-code om op de hoogte te blijven van het nieuwe aanbod van onze workshops, trainingen en inspiratiedagen.

Reserveer jouw plek voor een onvergetelijke leerervaring.
Grijp deze kans om jezelf te laten groeien en te excelleren in je vakgebied!

De organisatie is voor commerciële doeleinden gerechtigd beelden en/of video opnamen te maken van het evenement. De deelnemers en leveranciers stemmen in dat deze beelden en video opnamen openbaar gemaakt mogen worden, in welke vorm en op welke wijze dan ook. Door aanmelden voor het evenement en/of door betreding van de locatie van het evenement, verleent de deelnemer/leverancier onvoorwaardelijk toestemming tot het maken van voornoemde opnamen en de bewerking, openbaarmaking en exploitatie daarvan, zonder dat de organisator of een aan deze vennootschap gelieerde vennootschap enige vergoeding aan de deelnemende partijen verschuldigd is of zal zijn.



partner
voor horeca
en grootverbruik