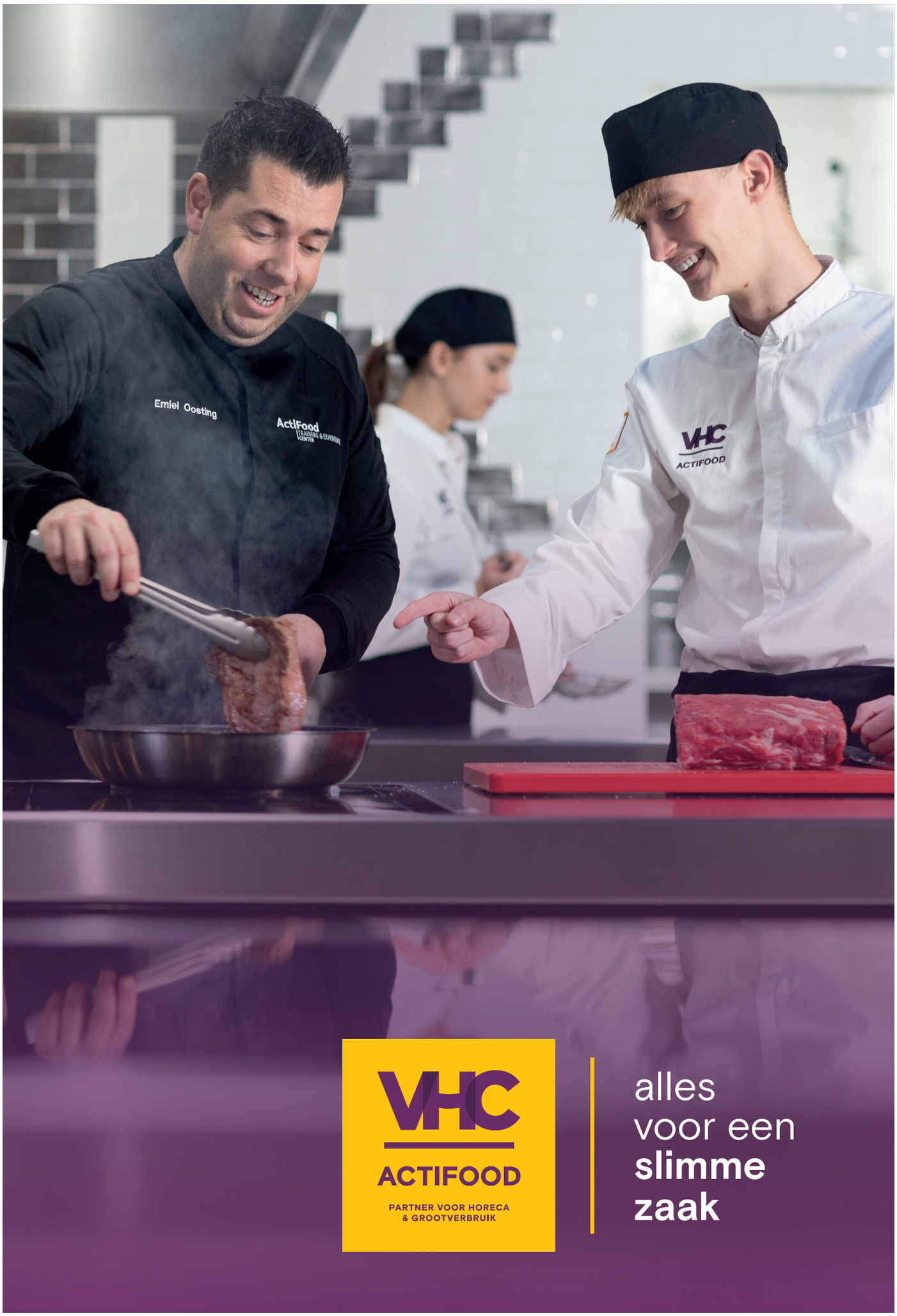


VHC
ACTIFOOD
PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
slimme
zaak

COLOFON

Uitgever
VHC ActiFood

Ontwerp
Marketing VHC ActiFood

Concept
Underdock, Amersfoort

Fotografie
Steven van Kooijk
Fardau Miedema

Tekst
Peter den Otter
Marketing VHC ActiFood

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

© 2025 VHC ActiFood

INHOUD

OVER VHC ACTIFOOD P. 004
ONS ASSORTIMENT P. 020
PRIVATE LABEL P. 032
ALLES VOOR EEN SLIMME ZAAK P. 037

Maak kennis met **VHC ActiFood**

Voor je ligt het wat groot uitgevallen visitekaartje van VHC ActiFood. Het geeft je een eerste indruk van wat we voor jouw horecaonderneming kunnen betekenen. En dat is veel.

We zijn een totaalleverancier en partner voor de horeca & grootverbruiker. En met totaal bedoelen we ook totaal. Naast een breed assortiment in droge kruidenierswaren, diepvries, non-food en dranken, hebben wij een compleet verscentrum met eigen AGF-afdeling en -snijderij, horecaslagerij en visgroothandel. Bovendien bieden we in eigen huis ontwikkelde merkconcepten in brood en banket, koffie en softijs.

Natuurlijk, onze basis is het inkopen en bezorgen van eerlijke producten met een goede prijs-kwaliteitverhouding. Maar ook op vakmatig, horecatechnisch en zakelijk gebied kunnen we jou van dienst zijn. Denk aan verkoopondersteuning, workshops, (wijn)proeverijen, trainingen en erkende horecaopleidingen. Of aan advies bij het ontwikkelen van innoverende concepten, recepten en succesvolle franchiseformules.

Met al die extra services willen we het je zo gemakkelijk mogelijk maken, zodat jij je kunt focussen op de bedrijfsvoering en je gasten. Neem via deze brochure een kijkje in onze keuken en ontdek hoe VHC ActiFood alles voor jouw horecabedrijf kan doen.

Directie en medewerkers VHC ActiFood

VHC
GROEP
VHC
JONGENS
VHC
ACTIFOOD
VHC
KREKO
VHC
alles
voor een
slimme
zaak

Nuchter. Eerlijk. Vriendelijk. Hardwerkend. Betrokken. Verbindend. Servicegericht. Dat zijn de kernwaarden van de VHC Groep die bestaat uit drie partners. Samen bieden we een landelijke dekking in combinatie met lokale kennis en inkoopkracht. VHC ActiFood is vooral actief in de regio Noord-Nederland en Noord-Oost-Nederland.

12

Vestigingen in Nederland

350

Medewerkers VHC ActiFood

VHC Groep
landelijke dekking met lokale partners

Sterk in eigen regio

Zuurvlees is populairder in Limburg dan in Groningen. En Friese kruidkoek loopt minder hard in Zeeland. Elke regio heeft zo z'n eigen eetcultuur, streekgerechten en manier van zakendoen. Daar zijn ons assortiment en onze service helemaal op afgestemd. Wat we gemeen hebben met alle VHC-groothandels is dat we uitmunten in vers, logistiek, duurzaamheid en persoonlijke service.

Persoonlijk kennismaken?

Je bent ieder moment van harte welkom voor een vrijblijvende rondleiding: nog altijd de beste manier om te laten zien wat we voor je kunnen betekenen. Neem contact met ons op en een afspraak is zo geregeld.

Neem contact op via actifood.nl of bel 0516 567 107

VHC GROEP

VHC ACTIFOOD

VHC JONGENS

VHC WADDENFOOD

VHC KREKO

VHC VAN DER STAR

Meer weten over de
VHC Groep?
Ga naar de website

“ALLES VOOR EEN PERSOONLIJKE SERVICE”

WAAROM VHC ACTIFOOD?

Klanten kiezen voor ons vanwege het totaalaanbod. En blijven bij ons vanwege onze brede service, maatwerk, bestelgemak en persoonlijke aandacht. Want niets is ons te veel om jouw inkoopproces te verbeteren en zo bij te dragen aan de kwaliteit, uitstraling en winstgevendheid van je horecaonderneming.

Totaalaanbod

Als totaalleverancier bieden we een breed assortiment in droge kruidenierswaren, diepvries, non-food en dranken. Daarnaast beschikken we over een compleet verscentrum met een eigen AGF-afdeling, horecaslagerij en visgroothandel. Verse producten worden naar wens samengesteld, gesneden en geportioneerd. En we bieden in eigen huis ontwikkelde merkconcepten in brood en banket, koffie en softijs die additionele omzetkansen bieden.

Brede service

Met ruim 350 medewerkers en een groot salesteam halen we elke dag alles uit de kast om je een snelle en flexibele service te bieden. Zodat je amper omkijken hebt naar het dagelijkse inkoopproces. Ook kunnen we je ondersteunen met tal van bedrijfsmatige diensten.
In ons ActiFoodLab en opleidingscentrum geven we workshops, (wijn)proeverijen, cursussen, baristatrainingen en verzorgen we SVH-erkende horecaopleidingen. Voor jou een must om succesvol te blijven en personeel aan je te binden.

BRC gecertificeerd

BRC (Britsh Retail Consortium) heeft internationale kwaliteitsnormen vastgelegd voor voedselverwerkende bedrijven. Ons BRC-certificaat biedt sterke garanties op het vlak van voedselveiligheid, traceerbaarheid en kwaliteit.

Bestel 24/7 bel 0516 567 107
of via actifood.nl

Bestel voor 22:00 uur,
de volgende dag in huis

we denken mee in slimme **oplossingen**

Maatwerk

Jouw succes is ons succes. Daarom gaan we voor een langetermijnrelatie en maatwerk. Voor échte, persoonlijke betrokkenheid. Onze jarenlange ervaring in Food & Beverage en brede logistieke expertise zijn daarbij van onschatbare waarde. Net als ons uitgebreide netwerk van lokale, nationale en internationale telers, kwekers en voedselproducenten. Juist met streekproducten en andere nicheproducten kun je je onderscheiden.

Persoonlijke aandacht

Je hebt altijd een direct lijntje met je vaste accountmanager. Een inspirerende sparringpartner die met je meedenkt. Hoe vergroot ik mijn marge en blijf ik toch betaalbaar voor de gasten? Is een beperkte of uitgebreide kaart goed? Kan de wijnkaart beter? Welke vraag je ook hebt, met alle horecakennis die VHC ActiFood in huis heeft komen we er samen altijd uit. Of het nu gaat om inspelen op nieuwe foodtrends, of de inrichting van je zaak.

“WE NEMEN ONZE VERANTWOORDELIJKHEID SERIEUS, VAN DUURZAAM INKOPEN TOT HET VERMINDEREN VAN ONZE ECOLOGISCHE VOETAFDRUK, WE WILLEN EEN VOORBEELD ZIJN IN DE HORECABRANCHE.”

Koenraad Winter en Evert Blaauw
Directie VHC ActiFood

HET VERHAAL VAN VHC ACTIFOOD

VHC ActiFood is een gepassioneerd familiebedrijf met een mooie geschiedenis. Die begon in 2000, toen vier heren samenspanden en de eerste beginselen van het bedrijf in Oosterwolde opzetten. Nuchter. Eerlijk. Vriendelijk. Hardwerkend. Verbindend. Servicegericht. Dat is de instelling waarmee ons bedrijf is uitgegroeid tot een van de mooiste 24/7 totaalleveranciers in de regio.

Onze drive

Wij willen jou als horecaondernemer zoveel mogelijk ontzorgen, service leveren en inspireren om het beste uit je bedrijf en medewerkers te halen. Dat doen we met een totaalassortiment waarmee we elk type horecaonderneming kunnen bevoorraden. Van snackbar tot sterrenrestaurant en alles daar tussenin en omheen.

Onze mensen

Elke dag zetten zo'n 350 medewerkers zich enthousiast in om jou zo goed en snel mogelijk te bevoorraden en passende service te bieden. Veel collega's werken al tientallen jaren bij ons, omdat de familiare werksfeer en no-nonsense aanpak ze aanspreekt. Wie ambities heeft, krijgt volop kansen om zich verder te ontwikkelen binnen ons bedrijf.

DUURZAME WINST

Bij VHC ActiFood vinden we het belangrijk dat bedrijven in onze foodbranche netjes zaken doen en dat er rekening wordt gehouden met mens en milieu. Daarom staan bij ons duurzaam en maatschappelijk verantwoord ondernemen hoog in het vaandel.

“Op onze daken ligt voor duizenden vierkante meters aan zonnepanelen. ”

Hard op weg

We zijn al geruime tijd hard op weg om zoveel mogelijk aspecten binnen en buiten ons bedrijf te verduurzamen. Van zonnepanelen tot elektrische vrachtwagens en bedrijfsauto’s, van LED-verlichting tot de modernste CO2- neutrale koel- en vriesinstallaties en van duurzame en herbruikbare verpakkingsmaterialen tot slim afvalmanagement: we maken bewuste keuzes om onze ecologische voetafdruk te verkleinen en onze bedrijfsprocessen te verduurzamen.

MVO bij VHC ActiFood

Als horecagroothandel vinden wij het belangrijk om niet alleen een gezonde bedrijfsvoering te hebben, maar ook maatschappelijk verantwoord te ondernemen. Elke uitbreiding van ons bedrijvencomplex en onze activiteiten realiseren we met zo duurzaam mogelijke technieken en materialen. Het bespaart veel energie, minimaliseert verspilling en houdt onze kosten beheersbaar.

Mens, milieu en maatschappij

De investeringen die de afgelopen vijf jaar zijn gedaan in huisvesting, transport, logistiek en ons assortiment, zijn allemaal gericht op maatschappelijk verantwoord ondernemen. Zorgvuldig gemaakte keuzes met oog voor de impact op mens, milieu en maatschappij, maar ook met het economische belang van ons bedrijf in gedachten.

Lokaal voor minder uitstoot

We streven ernaar om onze klanten zo efficiënt mogelijk te bevoorraden, met zo min mogelijk uitstoot. De elektrificatie van ons vrachtwagenpark vordert dan ook gestaag. Bovendien werken we actief samen met regionale partners om zo lokaal mogelijk te opereren. Dat bespaart heel veel vervoerskilometers.

Duurzame verpakkingen

Waar mogelijk kiezen onze inkopers voor recyclebare en biologisch afbreekbare verpakkingen. Denk aan biologisch afbreekbare plastics, composteerbare verpakkingen van organische materialen als maïszetmeel of suikerriet, plantaardige vezelverpakkingen van palmbladeren of bananenbladeren voor bepaalde culturele keukens, recyclebare papieren zakken en kartonnen dozen.

Biodiversiteit op je Bord

VHC ActiFood omarmt het 'Biodiversiteit op je Bord' programma wat mede ontwikkeld is door Dutch Cuisine, een organisatie van en voor chefs. Biodiversiteit op je Bord stimuleert het gebruik van biodiversiteitsvriendelijk geproduceerde producten in de horeca- en cateringsector door middel van een score. Het heeft tevens een positieve invloed op het imago van restaurants en cateraars. Bovendien kunnen door Biodiversiteit op je Bord extra verdienmodellen ontstaan voor boeren, tuinders en vissers en daarmee impulsen voor behoud en herstel van biodiversiteit.

Monitor Gezonder Eten & Drinken

Begin 2023 is VHC ActiFood een samenwerking aangegaan met Foodstep onder de naam Monitor Gezonder Eten & Drinken. Deze samenwerking heeft als doel onze klanten bewust te maken als het gaat om de gezondheid en duurzaamheid van hun afgenomen producten. Daarnaast heeft het programma een sturende en adviserende rol richting een gezonder en duurzamer assortiment.

Aantrekkelijk voor Generatie Z

Ook onze klanten, horecaondernemers en cateraars, kunnen zich met een goed MVO- en duurzaamheidsbeleid positief onderscheiden. Niet alleen bij hun gasten, maar ook bij hun medewerkers en op de arbeidsmarkt. Generatie Z (geboren tussen 1995 en 2010) is een belangrijke personeelsdoelgroep voor de horecasector. Deze jongeren willen het liefst werken bij nette, maatschappelijk betrokken en duurzame bedrijven. Met goede MVO-prestaties is het dus eenvoudiger personeel te werven en langdurig aan je te binden.

Voor een gezonde toekomst

We voelen ons verantwoordelijk voor zowel onze planeet als onze medewerkers, leveranciers en afnemers. Daarom is het vanzelfsprekend om te blijven investeren in verduurzaming en MVO. We zijn ervan overtuigd dat deze keuze niet alleen bijdraagt aan het welzijn van de planeet en samenleving, maar ook essentieel is voor de continuïteit van ons bedrijf en een gezonde toekomst voor de sector als geheel.

LOGISTIEK OP MAAT

Ruim 350 medewerkers zetten zich elke dag weer vol passie, energie en plezier in om horecaondernemers en grootverbruikers op hun wenken te bedienen. Dat merk je elke dag weer in het contact met ons. Of dat nu is met onze chauffeurs, jouw accountmanager of de receptie.

Om deze hoge mate van persoonlijke service op maat te kunnen bieden, houden we het gehele aanlevertraject in eigen beheer: van versproduct tot distributienetwerk.

46

Vrachtwagens

750

Bestellingen per dag

“LOGISTIEK IN EIGEN BEHEER.”

Geautomatiseerd

Vergaande automatisering zorgt voor een soepel logistiek proces. Alle bestellingen worden geregistreerd, ingepland, verwerkt en afgehandeld via geavanceerde ICT-systemen. Zes dagen per week bezorgen we in Friesland, Groningen, Drenthe en Overijssel. En zelfs op de Waddeneilanden.

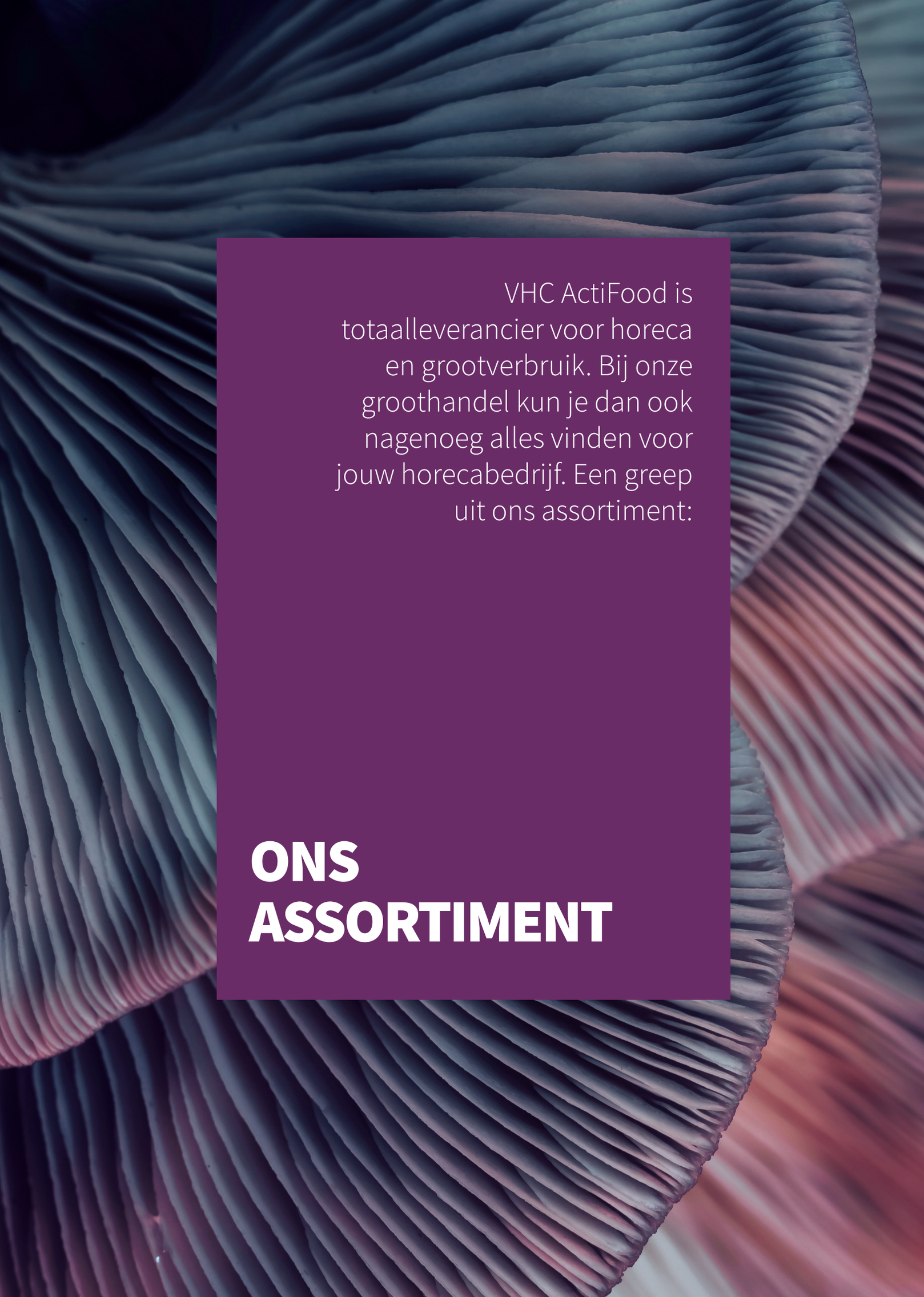
Bestelgemak

Bestel verse producten tot ‘s avonds 20:00 uur, droogwaren tot 00:00 uur en verse vis tot 14:00 uur, dan wordt alles de volgende dag bezorgd. In de porties die jij wenst. En ook als het gaat om een ‘kleine’ bestelling. Kwestie van service.

Meer weten of logistiek?
Neem contact op met:

Ronald Kromkamp
Logistiek Manager

06 3169 8889
kromkamp@actifood.nl



VHC ActiFood is totaalleverancier voor horeca en grootverbruik. Bij onze groothandel kun je dan ook nagenoeg alles vinden voor jouw horecabedrijf. Een greep uit ons assortiment:

ONS ASSORTIMENT

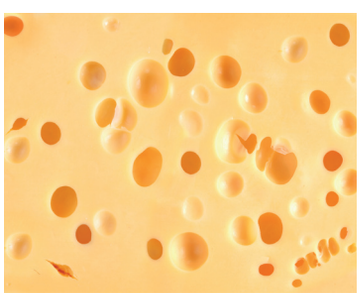
AGF

Vis

Slagerij

Vleeswaren

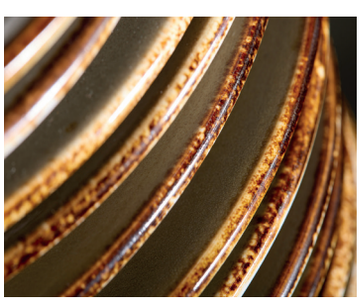
Zuivel & kaas



Droge kruidenierswaren

Diepvries

Non-food



Private label

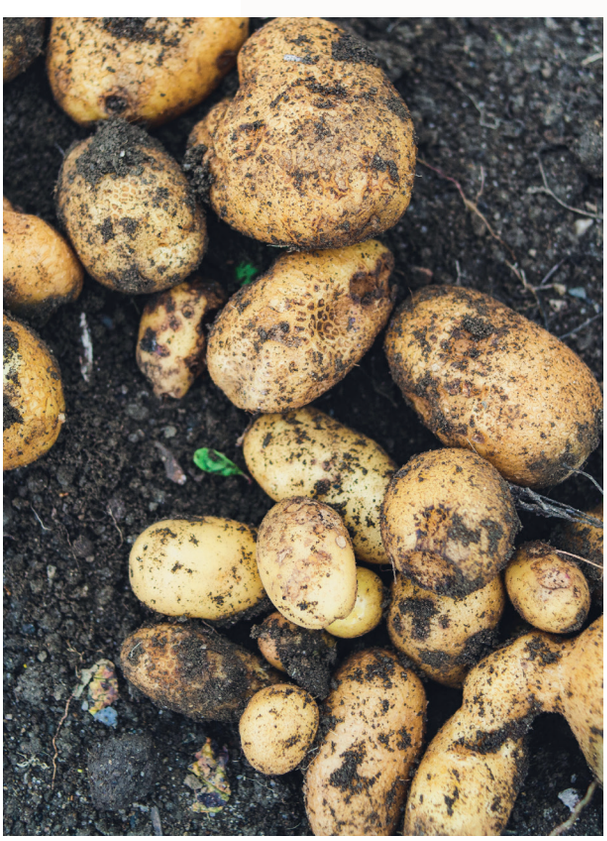
aardappelen,
groente en fruit

“VERS IS ONZE FOCUS.”

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Neem contact op met onze adviseur:

Martin Dijkema
06 2186 5688
martin.dijkema@actifood.nl

Onze verse aardappelen, groente en fruit komen rechtstreeks bij de telers vandaan of direct van de veiling. Alle denkbare groenten, slasoorten, rauwkost en fruit worden naar wens verwerkt in onze hypermoderne snijkeuken bij VHC ActiFood. Precies in de porties en verpakking die jij nodig hebt.



VERS VANAF HET LAND BINNEN EEN DAG IN JOUW ZAAK BEZORGD

Compleet verscentrum

Onze AGF-specialist is altijd op zoek naar de lekkerste en mooiste AGF-producten. Naast heerlijke onbewerkte natuurproducten en typische seizoensproducten bieden we ook speciale streekproducten. Elke dag kopen we in op de grootste versmarkten van Europa, maar ook in de regio direct bij de boer, teler en kweker.

Recept op maat

Wil je bijvoorbeeld een speciale groenten-, salade- of exotische fruitmelange laten samenstellen? Ook dat is mogelijk dankzij onze eigen snijkeuken. Een eigen recept kun je al per kilo bestellen. Op maat gesneden, verpakt in de porties die je nodig hebt en waarmee de koks het makkelijkste werken.

vlees
van goede komaf

“ALLES VOOR MET ZORG BEREID VLEES.”

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Neem contact op met onze adviseur:

Marco van der Haar
06 2244 9159
marco.vanderhaar@actifood.nl

We zijn uiterst kritisch als het om de oorsprong van ons vlees gaat. Onze vleesproducten worden vanuit de hele wereld aangevoerd. Rundvlees komt vooral uit landen als Ierland, Engeland, Schotland, Australië, Uruguay en Brazilië. Kwaliteit, en dat proef je. Het meeste varkensvlees komt uit Nederland, afkomstig van de modernste varkenshouderijen.

Op maat geportioneerd

Ons vlees is altijd van topkwaliteit en wordt door gespecialiseerde horecaslagers verwerkt. Het vlees wordt bij VHC ActiFood op maat gesneden en bezorgd in de porties die jij nodig hebt. Dat is handig voor de kok én voorkomt verspilling.

Dry aged, malser en smakelijker

Het meest exclusieve vlees van Hollandse bodem is het vlees van de Dubbeldoelkoe.

Voornamelijk de Lakenvelder (herkenbaar aan de witte band tussen voor- en achterpoten) en de Friese Holstein. Kenmerkend is de prachtige marmering van het vlees. Je kunt bij ons alle vleesonderdelen van de dubbeldoelkoe bestellen en dankzij de geringe spiermassa van het vlees precies in de grootte en gewicht die je maar wenst.

Entrecote, rib eye en côte de boeuf dry-agen wij 3 weken in een speciale dry-aged kast.

Een gebruikelijke manier om het vlees de tijd te geven van de melkzuurbacteriën, bindweefsel en overtollig vocht af te komen, waardoor het vlees nog malser en smakelijker wordt.

Wild, het ultieme scharrelvlees

Dieren die in het wild hebben geleefd zijn het ultieme 'scharrelvlees'. Een echt natuurproduct dat past in de trend van gezond, duurzaam, heerlijk en eerlijk eten. Via ons uitgebreide netwerk van wildverzamelplaatsen, zogeheten estates, kopen we hertenbiefstuk, reerug, hazenpeper, wildzwijn en ander wildbraad in.

Tijdens het jachtseizoen in Nederland is ons wild-assortiment rechtstreeks afkomstig van de jacht. Wij verwerken dit bijzondere vlees op onze eigen productieafdeling in Oosterwolde.

Gevogelte, kwaliteit van diverse pluimage

Gevogelte past bij een gezond voedingspatroon vanwege de eiwitten, vitamines en mineralen. Tegelijk neemt de vraag in de horeca naar diervriendelijke productiemethoden toe. VHC ActiFood speelt daar al langere tijd op in, net als de partijen in de hele pluimvee-keten waarmee wij samenwerken. Wij hechten veel belang aan de manier waarop onze producten tot stand komen. Ons assortiment biedt alle soorten pluimveevlees: kip, piepkuiken, parelhoen, kalkoen, kwartels maar ook wild gevogelte zoals gans, eend en fazant. Geleverd zoals jij het wenst: het hele dier, de poten, de vleugels, dijvlees, filet, reepjes, satéblokjes enzovoort. Wil je het gekruid en al? Ook dat kan.

Het meeste varkensvlees komt uit Nederland, afkomstig van de modernste varkenshouderijen.

verse vis
zwemt nog

Bij vis, schaal- en schelpdieren draait alles om versheid. Daarom wordt de tijd tussen vangst en aankomst in de haven zo kort mogelijk gehouden. En vanaf de visafslag wordt de volgens HACCP-normen verwerkte vis rechtstreeks en geconditioneerd aangeleverd.

We leveren een breed visassortiment. Van zalm, kabeljauw en zeebaars tot tongetjes, mosselen en wijting. En van makreel, haring en schol tot oesters, gamba's en kreeft.

Alle keurmerken

De meeste vis heeft een MSC- of ASC-keurmerk. MSC is een keurmerk van de Marine Stewardship Council voor wilde, duurzame vis afkomstig van een MSC-gecertificeerde visserij. ASC is een keurmerk van de Aquaculture Steward Counsel voor een verantwoord beheer van kweekvis.
De vis, schelp- en schaaldieren worden op maat geportioneerd en geleverd.

Advies voor jouw vismenu

Ben je op zoek naar een passend visproduct voor jouw gerecht of wil je eens vrijblijvend sparren over de keuze en samenstelling van de visgerechten op je menukaart? Onze adviseur Edwin Bokkers denkt graag met je mee.

“ER IS DUIDELIJK BEHOEFTE AAN GEMAK IN DE KEUKEN.”

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Neem contact op met onze adviseur:

Edwin Bokkers
06 4614 2497
bokkers@actifood.nl

koelvers-
en diepvriesproducten

Aan keuze en variatie geen gebrek als het gaat om kaas, zuivel, vleeswaren en salades. Uit alle landen en windstreken, van Nederlandse tot Spaanse, Italiaanse en Duitse vleeswaren en van Nederlandse tot Franse, Zwitserse en Britse kaassoorten. In kleine en grote verpakkingen. Op zoek naar een specifiek nicheproduct uit een bepaald land? Alles is mogelijk.
Jij vraagt, wij leveren.

Maaltijden, snacks, friet en ijs

Kant-en-klare maaltijden uit het koel- of vriesvak. Diepvriesproducten als voorgebakken friet, kroketten, frikandellen en alle bekende snacks. Een groot assortiment ijs als basis voor het creëren van heerlijke desserts: ons koelvers- en diepvriesassortiment is breed en diep.

streek-
producten

Niet alles wat je van ver haalt is lekkerder. Steeds meer mensen waarderen juist producten uit de eigen regio.

Streekproducten

Streekproducten onderscheiden zich door hun smaak en het verhaal erachter. Die combinatie maakt je menukaart nóg aantrekkelijker. Bovendien is het goed voor een duurzame lokale economie én het milieu. Er hoeft immers niets te worden ingevlogen of over grote afstanden over de weg vervoerd te worden.

Ons assortiment streekproducten bestaat uit speciaalbieren, lokale vruchten, groenten, kazen, delicatessen en meer. Die kopen we rechtstreeks in bij ons netwerk van lokale (biologische) boeren, ondernemers en familiebedrijven, of direct op de veiling. Altijd voor eerlijke prijzen.

Scan de QR-code en lees meer over onze streekproducten.

droge kruidenierswaren

Bij VHC ActiFood hebben we een uitgebreid DKW-assortiment samengesteld om aan al jouw culinaire behoeften te voldoen. Onze allesomvattende warenvoorraad bevat bekende merken, minder bekende merken en onze eigen VHC-merken. Binnen ons assortiment vind je een breed scala aan producten, waaronder kruiden, specerijen, sauzen, dressings, koffie, thee, en andere droogwaren.

“BIJ ONS VIND JE NIET ALLEEN EEN DIVERS ASSORTIMENT VAN TOPKWALITEIT, MAAR OOK EEN SOEPELE EN BETROUWBARE LEVERING. ONTDEK DE VEELZIJDIGHEID VAN ONS AANBOD EN ERVAAR GEMAK BIJ ELKE BESTELLING, MEDE DANKZIJ ONS EFFICIËNTE ORDERPICKSYSTEEM.”

Floris Bosma
Hoofd magazijn avondploeg

HET NON-FOOD ASSORTIMENT

Ontdek gevarieerde stijlen in ons serviesgoed, kokskleding, bestek, glaswerk, buffetopstellingen en nog veel meer.

Als horecaondernemer weet je dat je gasten vooral op zoek zijn naar een mooie beleving. Of het nu gaat om een toprestaurant, hotel, bistro, eetcafé, lunchroom, pannenkoekenhuis of cafetaria: als de sfeer klopt, creëer je voor je gasten bijzondere ervaringsmomenten. De juiste presentatie en aankleding is dan ook essentieel voor elk horecaconcept.

Passende uitstraling

Met een bijzondere en eigen uitstraling creëer je een unieke beleving. Laat je daarvoor inspireren in ons Experience Center. Daar vind je een waaier aan presentatie-mogelijkheden voor je zaak,gerechten en producten! Ontdek gevarieerde stijlen in serviesgoed, bestek, glaswerk, en noem maar op. Een afspraak met onze adviseuse kan je op weg helpen naar een passend geheel.

Met eigen opdruk

Wil je kopjes, glazen, menukaarten, kokskleding en andere items met jouw logo erop en in jouw huisstijl? Deze en nog veel meer private label toepassingen kunnen we voor je realiseren.

Keukeninrichting

Of je nu op zoek bent naar hoogwaardige pannen, professionele keukenapparatuur of praktische keukentools, wij hebben alles om je culinaire creaties tot leven te brengen. Dat omvat ook de basics voor de efficiënt georganiseerde keuken, zoals opslagoplossingen en werktafels.

Advies op maat

Wij werken samen met betrouwbare partners op het gebied van bedrijfskleding, interieur en grootkeuken.

Interieur

Een nieuwe belevingswereld creëren voor jouw restaurant, hotel, lunchroom, café of bedrijfsrestaurant? Voor een uniek en sfeervol interieurplan kan onze partner je voorzien van fraaie ontwerpen. Een inspiratiesessie wordt vertaald naar een creatief ontwerp, vervolgens wordt het project goed begeleid tot de inrichting aan toe.

Grootkeuken

Ondersteuning of advies nodig bij de inrichting van de professionele keuken? Ook daar kan onze partner jouw en je keukenbrigade bij adviseren. Je wilt immers geen spullen aanschaffen die amper gebruikt worden. Of die een te grote of kleine capaciteit hebben.

Bedrijfskleding

Het visitekaartje van de zaak, je personeel, in professionele horecakleding steken? Onze partner komt graag bij je langs om diverse modellen te showen. Ontzorgen staat hierbij hoog in het vaandel, dus ook hierbij kun je rekenen op begeleiding van A tot Z.

Benieuwd naar de mogelijkheden?
Neem contact op met onze non-food specialiste:

Mariëlle Klaassen-Grit
06 4614 2499
nonfood@actifood.nl

DE CONCEPTEN

van
VHC ActiFood

Klanten stellen tegenwoordig steeds hogere eisen. Hoe kun je daar op inspelen zodat je tegemoet komt aan de klantvraag en je tegelijkertijd een aantrekkelijke omzet genereert? Wij bieden een groot aantal onderscheidende foodconcepten, ontwikkeld met als doel jou extra commerciële kansen te bieden.

De concepten van VHC bieden een totaaloplossing die bestaat uit een breed en gevarieerd assortiment producten, geflankeerd door een uitgebreid pakket promotiematerialen en professionele, krachtige verkoopondersteuning.
De foodconcepten zijn er volledig op gericht om commerciële kansen te creëren en het maximale te halen uit jouw eigen onderneming.

CHAUPAIN
voorgebakken verkoopkracht

Chaupain, voorgebakken verkoopkracht
De allerbeste brood- en patisserieproducten uit alle windstreken samenbrengen onder één dak. Dat is de missie van Chaupain. Door altijd vol passie op zoek te zijn naar de beste ingrediënten kan Chaupain brood en patisserie aanbieden zoals het bedoeld is. Brood en patisserie dat met gevoel voor traditie en met liefde is gemaakt.

Mescoo, een eigentijds koffieconcept

Mescoo is een compleet koffieconcept bestaande uit verschillende soorten hoogwaardige koffie, diverse koffiemachines en tal van accessoires. Wie lekkere koffie wil tegen een scherpe prijs, kiest voor Mescoo.

Ons koffieconcept is speciaal ontwikkeld voor plekken waar snelheid en gemak belangrijk zijn, zoals horeca, sportkantines, scholen, kantoren en bedrijven.
Voor iedere plek en iedere behoefte heeft Mescoo een oplossing op maat.

CoolBreak, that's n(ice)

CoolBreak biedt een totaalconcept met ondersteuning, waarbij kwaliteit hoog in het vaandel staat. Niet alleen qua product, maar allesomvattend. Ons brede assortiment aan grondstoffen, disposables en accessoires zorgt voor een compleet ijsconcept. Wij onderscheiden ons met uitgebreide promotiematerialen en professionele verkoopondersteuning.

CoolBreak is niet zomaar een naam in de wereld van softijs, maar een toonaangevend concept dat jou als ondernemer graag helpt om jouw dromen te verwezenlijken.
De twinkeling in de ogen van jouw klanten, is voor ons een waardering en blijk van succes.

Uiteraard kun je bij ons alle dranken bestellen die je nodig hebt. Bieren, wijnen, gedistilleerd, mixdranken, frisdranken, water, sappen, warme dranken, siropen. Bier leveren we in flesjes, blikjes en op fust. Ook in ons assortiment: alles van het Italiaanse koffiemerk Lavazza.

ALLE DRANKEN VOOR DE HORECA

Wine Experience Center

Als het om wijn gaat, hebben we niet alleen wijnen op voorraad waar veel vraag naar is, maar ook tal van andere interessante en nieuwe wijnen. Die kun je allemaal ontdekken en proeven in ons Wine Expercience Center tijdens de wijnproeverijen die we regelmatig organiseren.

Wijnproeverij en advies

Alle wijnen hebben allemaal hun eigen verhaal, van druif tot drank, dat onze wijnspecialist Marco Scheffer graag met je deelt. Daarbij kan hij ook adviseren welke wijnen en wijnarrangementen het beste bij jouw menukaart passen. En ook als het gaat om gedistilleerde dranken kunnen wij jou assisteren bij het maken van beste keuzes.

Een lonende wijnkaart

Het maken van een goede en tegelijkertijd lonende wijnkaart is een vak apart. De juiste wijn-en-spijscombinatie is slechts één aspect. Ook de prijzen, grootte van de kaart, presentatie en het verhaal achter de wijn zijn essentiële factoren. Met onze wijnspecialist Marco Scheffer en onze culinaire adviseurs, beschik je over alle kennis en ervaring om een wijnkaart samen te stellen die perfect past bij jouw menu, publiek en horecazaak. Gegarandeerd een mooie marge.

“ALLES VOOR EEN UNIEKE WIJN & SPIJS BELEVING.”

Interesse of vragen?
Neem contact op met onze wijnspecialist:

Marco Scheffer
06 1179 9419
scheffer@actifood.nl

BARISTA TRAINING LAVAZZA

De echte Italiaanse koffiebeleving

Lavazza staat wereldwijd bekend om zijn uitmuntende koffie en haalt alles uit de kast om deze beroemde constante kwaliteit te garanderen. Lavazza smaakt naar meer en is een fantastisch visitekaartje voor jouw zaak. Voor de verkoop en distributie van Lavazza heeft VHC ActiFood samen met de andere partners binnen de VHC Groep als enige groothandel in Nederland een nauwe samenwerking met Lavazza - Bluespresso BV.

Officieel Lavazza trainingscentrum

Wat heb je nodig als je de ultieme Italiaanse koffiebeleving wilt bereiken? De juiste kwaliteit koffiebonen natuurlijk en een sublieme koffiemachine. Maar vooral de juiste kennis en ervaring. Om horecaondernemers daarbij te helpen heeft Lavazza over de hele wereld exclusieve trainingscentra opgezet. Drie keer raden waar het 50e officiële Lavazza Trainingscentrum is gevestigd. Juist, bij VHC ActiFood.

Meer omzet door meer kennis

Voordat je met Lavazza gaat werken, worden jij en je medewerkers bij ons getraind in het maken van de beste en lekkerste koffiespecials. Met de kennis die je in ons Lavazza Trainingscenter opdoet, ben je ervan verzekerd dat jouw zaak up-to-date blijft op het gebied van kwaliteit, bijzondere concepten en noviteiten. Kortom, ook voor meer koffiekwaliteit is VHC ActiFood jouw perfecte partner.

ONZE FORMULES FHC & SNACKPOINT

FHC beheert de franchiseformules Family, Foodmaster en Vital4Skool

Family

Deze naam staat voor een warm welkom en eten in een ongedwongen sfeer. Een luxe cafetaria met een uitnodigende inrichting, lekker eten en klantvriendelijke service. Family is een fijne beleving voor het hele gezin en biedt voor elk wat wils: van kindermenu's en salades tot stevige Family-burgers.

Foodmaster

Een traditionele Hollandse cafetaria in een modern jasje. De frituurcultuur en producten van goede kwaliteit staan centraal, zoals vers belegde broodjes, frites en menu's voor lunch en diner. De uitstraling is vriendelijk brutaal.

Vital4Skool

Met de formule Vital4Skool, gezonde schoolcatering voor leerlingen en medewerkers, willen wij een bijdrage leveren aan een goede leefstijl. Vital4Skool biedt uitgebalanceerde producten, zoals een broodje kaas, gezonde soep en een frisse smoothie. Vital4Skool heeft de NFV Franchise Trofee gewonnen (Nederlandse Franchise Vereniging).

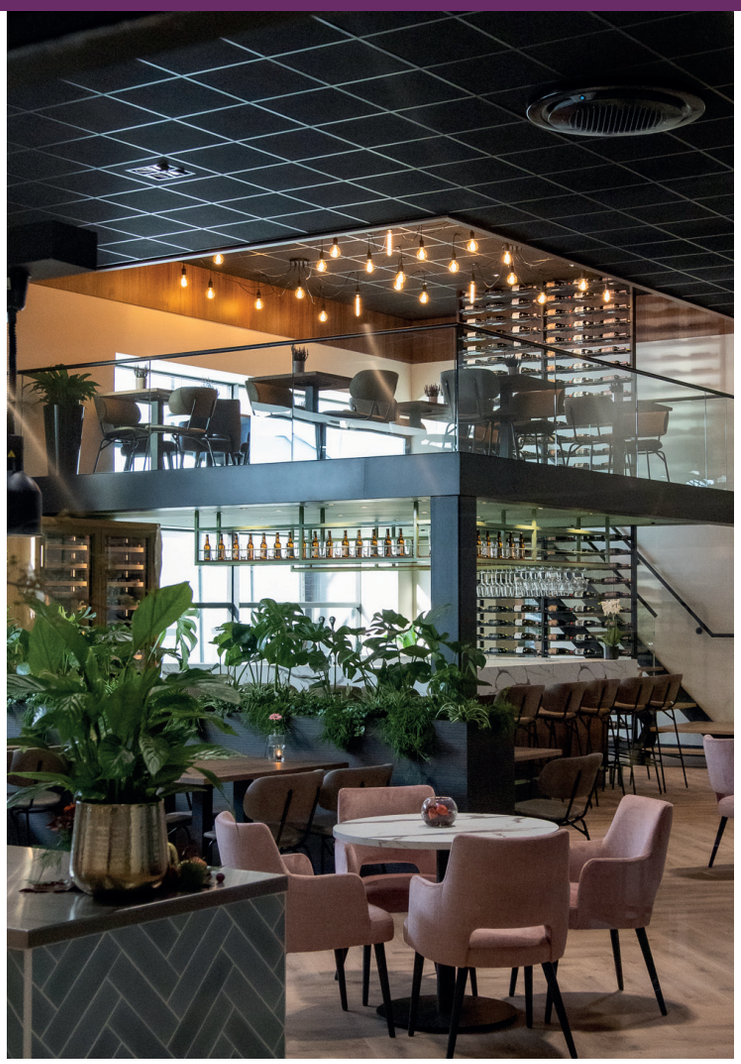
Snackpoint

Een samenwerkingsverband van zelfstandige snackbars en cafetaria's. De formule staat voor vertrouwde kwaliteit, strenge hygiëne, gedegen vakmanschap, uitsluitend topmerken, grandioze acties en de unieke kidzklub. Elke maand presenteert Snackpoint aansprekende acties.

Scan de QR-code en lees meer over onze formules.

TRAINING & EXPERIENCE CENTER

Als horecagroothandel delen we graag onze kennis. Dat doen we in ons Training & Experience Center.



Demokeuken & Opleidingscentrum

Ons Training & Experience Center is volledig uitgerust met een praktijklokaal en proefkeuken, waar ruimte is voor culinair experimenteren, inspiratie, trainingen, workshops en SHV-erkende opleidingen. Ideaal voor iedereen die een volgende stap wil zetten in zijn of haar horecacarrière.

Opleiden is het nieuwe werven

Wij vertellen je niets nieuws dat het vinden en vooral behouden van kwalitatief goed horecapersoneel erg lastig is. Groeikansen bieden is een goede manier om medewerkers aan jouw onderneming te binden. Het opleiden van je huidige personeel is daarom slimmer dan alleen nieuwe krachten werven. Investeren in je bestaande team betaalt zich namelijk uit in meer loyaliteit.

Meer weten of vragen?
Neem contact op met:

Bauwien de Jong
06 3190 0415
bauwien@actifood.nl

Gerja van Veen
06 4461 2133
gerja@actifood.nl

workshops@actifood.nl

ActiFoodlab

Het ActiFoodlab, onderdeel van ons Training & Experience Center, is dé plek waar kennis en praktijk samenkomen. De nieuwste kooktechnieken, slimme apparatuur en efficiënte keukenoplossingen, ook hier presenteren wij alles voor een slimme zaak. Het lab biedt workshops, cursussen en advies op maat: van patisserie tot barista-trainingen. Met een moderne inrichting, unieke faciliteiten zoals een kruidenwand en multifunctionele ruimtes, helpen we in het ActiFoodlab horecaondernemers groeien en inspelen op een snel veranderende markt.

Workshops, masterclasses, trainingen en SVH-opleidingen

Deelnemers volgen één dag per week les en brengen de rest van de week hun kennis in jouw bedrijf in de praktijk. Een greep uit de trainingen en opleidingen die we bieden:

- SVH Leermeester
- SVH Kok
- SVH Zelfstandig Werkend Kok
- SVH Gastheer en gastvrouw
- HACCP-trainingen en cursussen op het gebied van sociale hygiëne
- Chocolade en patisserie
- Foodfotografie
- Gastologie
- Personeelstraining

Meer weten of vragen? Neem contact op met:

Emiel Oosting
06 2194 4022
emiel@actifood.nl

Edwin van Lambalgen
06 2126 3369
lambalgen@actifood.nl

“HAAL MEER UIT JE ZAAK MET CULINAIR ADVIES OP MAAT”

Als je lange dagen maakt in je horecazaak blijven vaak bepaalde zaken liggen die toch heel belangrijk zijn. Zoals af en toe kritisch kijken naar jouw horecaformule en samenstelling van de menukaart, echt een keer een goede kostprijsberekening maken of actief zoeken naar alternatieven voor dure en specifieke producten. Onze adviseurs kunnen je daarbij helpen met een advies op maat. Het bespaart je veel werk en tijd.

Ook bij andere praktische, bedrijfsmatige of horecatechnische vragen kunnen we adviseren. Dankzij onze spilfunctie in de horecaketen hebben we een schat aan kennis, ervaring en netwerken vergaard waar we samen uit kunnen putten.

Interesse of vragen?
Neem contact op met onze commerciële afdeling:

Raymond Haisma
06 3179 6951
haisma@actifood.nl

Ingrid van Veen
06 8194 9851
vanveen@actifood.nl

KERSTPAKKETTEN & RELATIEGESCHENKEN

Bij VHC ActiFood werken we samen met twee geweldige bedrijven om jou een onvergetelijke kerstervaring te bieden. Of je nu op zoek bent naar een persoonlijk samengesteld pakket of liever een kant-en-klaar pakket kiest, wij hebben voor ieder wat wils. Ontdek de mogelijkheden en laat ons je helpen om dit kerstseizoen iets bijzonders te creëren voor jouw werknemers.

Zelf samenstellen

Bijzonder & Genieten: geef jouw kerstpakket een persoonlijk tintje! We zijn verheugd om met B&G Food and Lifestyle samen te werken om je een unieke kerstpakket ervaring te bieden.
Met Bijzonder & Genieten kun je zelf jouw pakket samenstellen, waardoor je een persoonlijke touch geeft aan de geschenken voor jouw werknemers. Maak een afspraak met ons deskundige team om jouw wensen te bespreken en het perfecte pakket samente stellen. Kies uit een breed scala aan heerlijke producten, luxueuze lekkernijen en handige items. Creëer een kerstpakket dat perfect aansluit bij de voorkeuren en smaken van jouw werknemers. Maak van deze kerst een bijzonder genietmoment voor iedereen!

Vooraf samengestelde pakketten

Op zoek naar gemak en diversiteit voor jouw kerstpakketten? Ontdek ons uitgebreide assortiment samengestelde kerstpakketten. Met slechts een paar klikken kun je een perfect pakket uitkiezen voor jouw werknemers. Van smaakvolle delicatessen tot praktische geschenken, onze pakketten bieden een brede selectie aan hoogwaardige producten. Laat ons jouw zorgen uit handen nemen terwijl je geniet van de feestelijke sfeer. Ontdek nu ons assortiment en maak deze kerst extra speciaal voor jouw team!

Interesse of vragen?
Neem contact op met:

Ans Veenstra & Thirza Steerenberg
geschenken@actifood.nl

FEESTJE? WIJ DENKEN MEE!

Niet zomaar een motto; het staat trots op onze trucks die worden ingezet om dranken en foodproducten te leveren op feesten, festivals en andere evenementen.

Bij VHC ActiFood zijn we niet alleen jouw vertrouwde leverancier voor dagelijkse bevoorrading, maar ook dé partner voor feesten en evenementen. Je hebt vast wel eens gehoord van evenementen als Oerrock, Dodo festival, Boerenrock; juist, daar zijn wij ook van de partij!

Evert Blaauw

Dodo, Boerenrock en Oerrock zijn evenementen waar wij o.a. leveren.

Maatwerk is onze kracht

Wij begrijpen dat elk feest uniek is, en daarom bieden wij maatwerk. Onze flexibiliteit stelt ons in staat om samen met jou de perfecte mix van dranken en foodproducten samen te stellen, passend bij de sfeer en stijl van jouw evenement. Of het nu gaat om een klein evenement of een grootschalig festival, wij hebben de ervaring en expertise om jouw evenement naar een hoger niveau te tillen.

Dus, heb je een feestje op de planning? Laat ons meedenken. Wij bieden alles voor jouw feesten en evenementen en geven het nét dat beetje extra. Of je nu op zoek bent naar een leverancier voor evenementencatering, foodtruckverhuur, of een partner voor grootverbruik in de horeca.

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
slimme
zaak