

alles
voor een
**zonnige
zomer**

VHC
ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

inspiratie

ZOMER
2025

Zomersalades | Pokébowls | **Op locatie**
Terrastips | **Zomers genieten** | Freakshake
Pana puri | Nieuw in assortiment | Acties



PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood BV

Concept & realisatie

Marketing VHC ActiFood

Foto's

o.a. Content troch Fardau

Rechten

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

Contact

VHC ActiFood
Buurstede 1
8431 NA Oosterwolde

www.actifood.nl
0516 567 107
info@actifood.nl



Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.

VOORWOORD

Laat de zomer maar komen

De zomer staat voor de deur en dat betekent tijd voor frisse smaken, kleurrijke gerechten en verkoelende drankjes. In dit magazine vind je volop inspiratie. Van pokébowls en salades tot water met een smaakje en verrassende shakes. Natuurlijk mogen slimme terrastips ook niet ontbreken. Alles om jouw gasten optimaal van dit stralende seizoen te laten genieten. Blader snel verder en haal het beste uit de zomer samen met VHC ActiFood.

Zomers Genieten





4 zomersalades



7 poké bowl



8 rauwkosten



10 pizza



16 op locatie



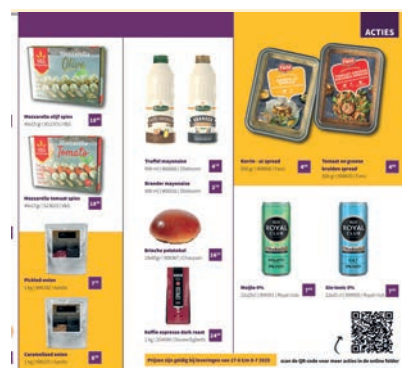
26 non food



29 onderwerp



37 Chefs Gemak gerecht



40 acties

Caesarsalade met croutons en gegrilde kip

Ingrediënten

- 528641 1 krop bindsla (Romanosla)
- 804847 (250 gr) gegrilde kipdij met huid
- 124338 2 gekookt eieren
- 804175 ¼ bos gesneden bieslook of bieslook (bus)
- 302481 3 rijpe rode tomaten
- 659258 75 gr Parmezaanse kaas gesneden
- 363618 2 takjes gesneden oregano

Croutons

- Huisgemaakte croutons van (oud) stokbrood
- 806099 stokbrood
- 800634 0,1 dl olijfolie voor de knoflookolie (olie gemengd met 2 tenen geperste knoflook)

Dressing

- 127765 2 gehakte knoflookteentjes
- 254517 citroensap van 1 citroen
- 503622 fijne Franse mosterd
- 124338 2 eidooiers
- 678430 Worcestersaus naar smaak
- 558508 3 anjovisfilets fijngesneden
- 525596 50 gr Parmezaanse fijn geraspte kaas
- 800634 olijfolie

Bereidingswijze

Neem de Romanosla en verwijder de lelijke stugge bladen en snijd de kont eraf, daarna wassen in ruim koud water, op vergiet uit laten lekken en centrifugeren. Vervolgens grof plukken en in een mengkom doen. De tomaten in vieren snijden en het

zaad eruit verwijderen, daarna in blokjes van ongeveer 1 cm x 1 cm snijden en apart zetten. Neem een bakplaat en doe daar een dun laagje knoflookolie op, snijd de croutons van het oude brood in blokjes van ongeveer 2cm x 2cm en zet deze in een voorverwarmde oven van 180°C. In ongeveer 15 minuten goudbruin en knapperig laten worden, dan af laten koelen.

Kook ondertussen de eieren in 8 minuten en pel ze, snijd in vieren. Grill ondertussen de kippendij met olijfolie, zout, grof gemalen peper en fijn gesneden oregano en gaar dit tot het juiste punt, af laten koelen en daarna in plakken van 2 mm snijden.

De dressing vervolgens maken met gehakte knoflookteentjes, de gehakte anjovisfilet, citroensap, beetje mosterd en worchestershire

saus, zout en eigeel en roer dit tot een homogene massa, vervolgens druppelsgewijs (als bij een mayonaise) de olijfolie doorkloppen (of met de staafmixer) tot het mooi egaal en homogeen is, dan de geraspte Parmezaan toevoegen en goed doorroeren.

De sla op een mooi ruim bord draperen en twee lepels er overheen scheppen, vervolgens de croutons, en de tomaat erover verspreiden, verdeel 4 kwarten over de salade per bord.

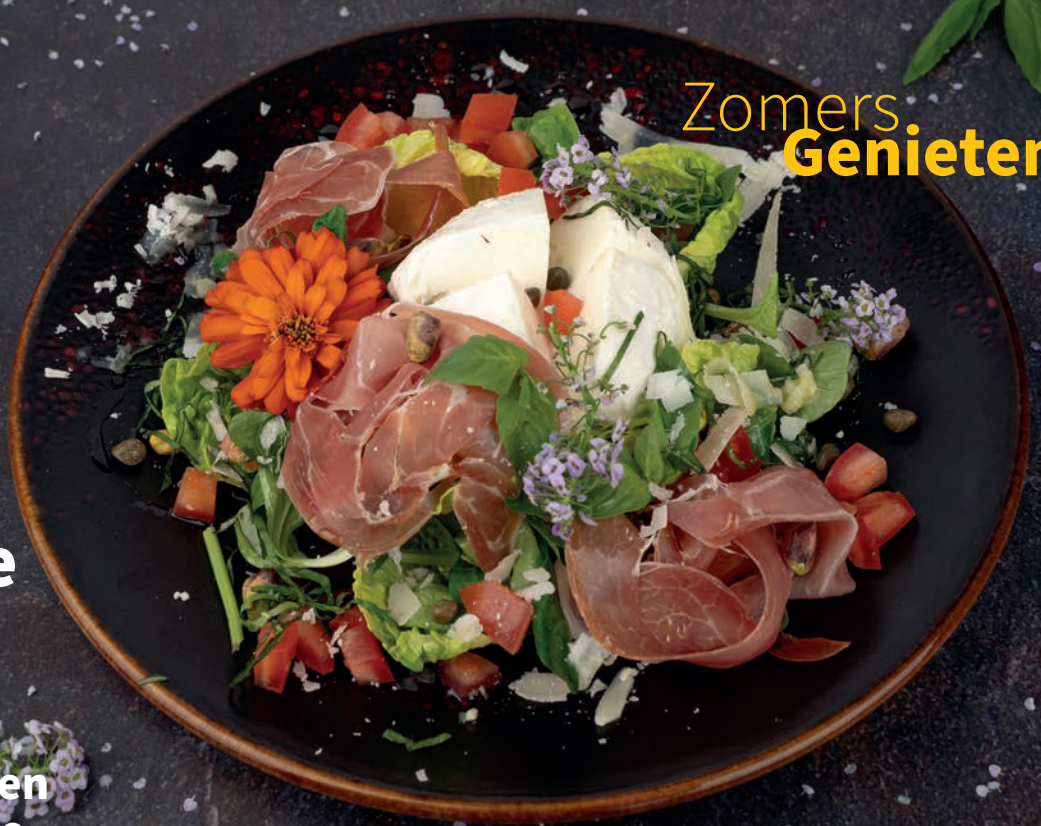
Strooi wat gesneden bieslook erover heen en de dingesneden Parmezaan, als laatste de kipfilet plakken verdelen over de twee borden, serveer de rest van de dressing apart erbij.

Eventueel mooi garneren met eetbare bloemen, kruiden/cressen.



Zomerse salade

met burrata,
serranoham en
pistachepesto



Ingrediënten 2 personen

127550	85 g veldsla
574597	1 klein kropje little gem
680672	80 g serranoham
812254	1 bol burrata
302481	1 dikke rijpe tomaat
360937	100 g pistachenoten
659258	50 g Parmezaanse kaas
295205	10 g verse basilicum
800634	80 ml extra vierge olijfolie
127765	1 knoflookteentje

Bereidingswijze

Pel de knoflook en in de pers fijnknijpen, snijd alle Parmezaanse kaas flinterdun op de snijmachine. Meng 85 gram pistachenoten, 30 gram Parmezaanse kaas, de basilicum, de extra vierge olijfolie en de knoflook in de kom van een keukenmachine tot een grove pesto. Voeg wat extra olie toe als de pesto nog iets te grof is.

Was en snijd de tomaat in vieren en ontdoe het van het zaad, snijd gelijkmatige blokjes van ongeveer 1 cm x 1 cm en leg even apart.

Snijd het kontje van de little gem, en was het voorzichtig met de veldsla samen in ruim water, uit laten lekken en kort centrifugeren.

Pluk de little gem grof en meng slasoorten door elkaar, schep de pesto door de salade met je handen en meng het goed en leg de salade in een ruim diep bord en leg vervolgens de burrata in het midden op de sla.

Drappeer de serranoham luchtig om de salade heen en strooi de blokjes tomaat en overige dingesneden Parmezaanse kaas over het geheel samen met de overgebleven pistachenoten in grove stukken gehakt en maak de salade hiermee af.

Garneer met een topje basilicum en eetbare bloemen (bijvoorbeeld 322466).

TIP

Mirabeau Pure Rosé

Een perfecte match voor zeevruchten of verse sashimi. Ook uitstekend te combineren met delicate roodvleessoorten of vegetarische gerechten.



art.nr. 914330

Poké bowl met krokante garnalen

Zomers
Genieten

Ingrediënten 2 personen

Rijst basis

767840 250 g sushirijst
350 ml water
554995 3 el rijstazijn
252964 1 tl suiker
253278 1 tl zout

Gamba voorbereiding

578975 200 g grote garnalen
gepeld en schoongemaakt
252786 50 g bloem
124338 1 ei – losgeklopt
810510 75 g panko

Garnituur voor poké bowl

301701 1/2 mango in blokjes 1x1 cm
592064 125 g wakame
(zeewiersalade)
812585 100 gr edamame gepeld

903137 zwarte sesamzaadjes
127955 1 avocado
in blokjes van 1,5 cm
296759 1 bosuitje dus gesneden
683175 2 mini-komkommer
blokjes van 1,5 cm
814672 Sriracha mayonaise

Bereidingswijze

Doe de sushirijst met het water in een pan en breng al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, doe de deksel op de pan en kook de rijst 10 minuten. Draai dan het vuur uit en laat de rijst nog 15 minuten met de deksel op de pan staan.

Verhit ondertussen de rijstazijn met de suiker en het zout tot het is opgelost, voeg dit toe aan de sushirijst, roer goed door en laat de rijst afkoelen.

Verwarm de olie in een frituurpan naar 180 graden.

Bloem de garnalen licht, haal daarna door het losgeklopte ei en daarna door de panko halen, goed het teveel afkloppen.

Frituur de garnalen in 3 minuten goudbruin en knapperig, even uitlekken op papier.

Verdeel de sushirijst in diepe borden/schaaltjes en verdeel het garnituur over de rijst. Verdeel hier de gebakken garnalen overheen, spuit streepjes Sriracha-mayonaise en dotjes speels over de garnituur.

TIP

Trimbach riesling

Een fijne balans tussen zijn droge persoonlijkheid, zijn voorname fruitigheid en zijn natuurlijke vitaliteit draagt bij aan zijn uitzonderlijke rijkdom.



art.nr. 810047



Poké bowl

met asperges in tempurabeslag

Ingrediënten

Sushirijst basis

767840 250 g sushirijst

350 ml water

554995 3 el rijstazijn

252964 1 tl suiker

253278 1 tl zout gr

Garnituur

127955 1 avocado blokjes 1,5 cm

814138 edamame bonen

380229 3 el sojasaus

296759 2 stengels bosui

907771 sesamzaadjes

255262 rode paprika

515086 400 gr witte asperges

Tempurabeslag

341916 Yama tempura battermix

801774 200 ml bruisend water

Miso mayonnaise

806889 4 el Japanse mayonnaise

806508 1 tl rode miso pasta

380229 ½ tl sojasaus

295191 1 takje koriander (fijngehakt)

254517 1 citroen

Bereidingswijze

Miso-mayonaise

Alle ingredienten bij elkaar voegen en goed mengen

Tempura beslag

Kant-en-klare battermix, hier hoeft alleen bruisend water aan toegevoegd te worden, goed doorroeren en op beslagdikte stoppen met toevoegen van de battermix. Doe de sushirijst met het water in een

pan en breng al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, doe de deksel op de pan en kook de rijst 10 minuten. Verwijder van fornuis en laat de rijst nog 15 minuten met de deksel op de pan staan, laat afkoelen naar kamertemperatuur.

Witte asperges schillen en 2 à 3 minuten koken, kort koud spoelen en uit laten lekken. Verwarm een scheut olie in een koekenpan, bloem de asperges lichtjes, klop goed af, haal de asperges door het beslag en bak de asperges in beslag in de voorverwarmde pan aan beide kanten goudbruin. Snijd de avocado in blokjes en de bosui in dunne ringetjes. Spoel de bonen af onder de kraan en laat het goed uitlekken. Doe de rijst in de schaal/diep bord, leg daar de garnituur, zoals voorbereid, overheen en garneer met dotjes miso-mayonaise. Leg in het midden speels de gebakken asperge en garneer streepje miso-mayonaise hierover heen.

Top af met wat kleuren sesamzaad, reepjes rode paprika en cressjes en bloemetjes garnering.

Tip: Is eventueel ook goed te combineren met diverse hamsoorten als extra.



TIP

Babydoll sauvignon blanc Vegan

In de neus frisse tonen van passievrucht en zwartebessenblad. De zoete fruitkarakters in de mond en de frisse zuurgraad zorgen samen voor een expressieve en aantrekkelijke sauvignon blanc.

art.nr. 812060



RAUWKOST UITGELICHT

Rauwkost biedt eindeloze mogelijkheden voor het zomerse menu. Van frisse bijgerechten tot smaakvolle salades en kleurrijke garnering. Of je nu kiest voor klassieke combinaties of juist verrast met spannende smaken en texturen, rauwkost brengt frisheid, structuur en een aantrekkelijke presentatie op het bord. Bovendien is het snel en efficiënt te verwerken in de keuken.

Ontdek hoe je met rauwkost originele zomerse gerechten creëert die zowel visueel als culinair indruk maken. Van bijgerecht tot eyecatcher op het bord!



JULIENNE | 800293

Winterpeen, gele peen, chiodia biet, courgette, rettich

Een salade met winterpeen, gele peen, chiodia biet, courgette en rettich is heerlijk fris en kleurrijk. Het past heel goed bij lichte en zomerse gerechten. Bijvoorbeeld is het een geweldig bijgerecht bij gegrilde vis of kip of naast een vegetarische maaltijd met bijvoorbeeld gegrilde groenten en hummus.



KOKKIE | 125550

Komkommer, tomaat, rode ui, paprika rood, prei

Salade Kokkie, met komkommer, tomaat, rode ui, rode paprika en prei, is een frisse en kleurrijke salade. Bijvoorbeeld bij een barbecue of een zomerse maaltijd. Ook lekker als bijgerecht bij pasta, rijstgerechten of een mediterrane menu. Het is een veelzijdige salade die vooral goed tot zijn recht komt als verfrissend onderdeel van een lichte maaltijd.



COLESLAW | 125500

Witte kool, rode kool, winterpeen, peterselie, bosuien

Lekker klassiek te serveren met een heerlijke hamburger of gegrild vlees. Of aanmaken met mayonaise, yoghurt, gehakte peterselie, wat fijne mosterd, zout en peper.



ZIGEUNER | 800294

Winterpeen, rettich, courgette, paprika gemengd, radijs

Zigeunersalade, ook wel bekend als paprika- of pepersalade, is heerlijk als bijgerecht. Het wordt vaak geserveerd bij vlees, zoals schnitzel, hamburgers of worstjes. Het is ook een fijne aanvulling bij bijvoorbeeld een barbecue of een warme maaltijd met aardappelen en groenten.



TOMATENSALSA | 125695 | 807161

Trostomaten, rode paprika, rode ui, peterselie, rode peper, knoflook

Het serveert het lekkerst bij bijvoorbeeld gegrilde gerechten zoals tacos, burrito's, of nacho's lekker aangemaakt met tomatensaus of ketchup. Het is ook heerlijk als topping bij gegrilde kip of vlees, of als dip voor tortillachips. Daarnaast geeft het een frisse touch aan bijvoorbeeld een Mexicaanse maaltijd of een zomerse barbecue.





ZOMER | 349526

Komkommer, radijs, augurk, bleekselderij, ananas

Een salade met komkommer, radijs, augurk, bleekselderij, ananas. Het past heel goed bij lichte en zomerse gerechten. Bijvoorbeeld, als bijgerecht, bij gegrilde vis of kip, of naast een vegetarische maaltijd met bijvoorbeeld gegrilde groenten en hummus. Je kunt er bijvoorbeeld een frisse dressing met citroen, olijfolie en wat verse kruiden aan toevoegen.



Vragen over de rauwkosten?

Vraag het aan Martin

Martin Dijkema

06 2186 5688

martin.dijkema@actifood.nl



CHIOGGIA | 125495

Chioggia biet, komkommer, ui, augurk, peterselie

Een salade met chioggia biet, komkommer, ui, augurk en peterselie is heerlijk fris en licht. Deze salade past heel goed bij gebakken en geroosterde vlees- en visgerechten, zoals zalm, kip of varkensvlees. Het is ook een mooie aanvulling bij een zomerse barbecue of een mediterraan diner.



PITTIGE | 800370 | 802747

Komkommer, paprika gemengd, rode uien, bleekselderij, peterselie

Een pittige salade met komkommer, gemengde paprika, rode uien en bleekselderij klinkt heerlijk fris en smaakvol en past heel goed bij gerechten zoals gegrilde kip, vis of vlees, vooral als je een beetje pit wilt toevoegen. Geschikt bij een barbecue of een mediterraan diner, omdat de frisse en pittige smaken mooi in balans zijn, lekker aan te maken met een yoghurt-bieslook dressing.



ATJAR 336505

Komkommer, winterpeen, paprika gemengd, witte kool, atjar

Atjar salade is een frisse, zoetzure salade die gemaakt wordt met witte kool, wortel, komkommer en paprika gemengd vermengd met atjar, het past heel goed bij rijstgerechten, nasi, saté, en andere Indonesische of Aziatische maaltijden. Het wordt vaak geserveerd als bijgerecht om de maaltijd wat frisser en pittiger te maken.



Pizza

Ingrediënten pizzadeeg*

*dit is deeg met een rijstijd van 1 uur

807775 500 gr Italiaanse bloem

807369 8 gr gedroogde gist

253278 10 gr zout

275 à 300 ml lauw water

792373 2 el olijfolie

Doe alle ingrediënten in een mengkom en meng met je handen of met een (planeet)mengmachine met deeghaak tot een homogeen deeg. Kneed het deeg ongeveer 10 minuten door, laat het deeg 15 minuten rusten. Verdeel het vervolgens in 4 gelijke delen en maak daar bolletjes van, het liefst gelijk verwerken.

Ingrediënten tomatensaus

127765 2 tenen knoflook, fijngehakt

800566 2 sjalotje of 1 ui,
fijn gesnipperd

346365 400 gr tomatenstukjes
in vocht

295205 8 verse basilicumblaadjes

363618 3 takjes verse oregano
fijngehakt

Scheutje olijfolie in een steelpan, fruit daar de knoflook en de gesnipperde sjalot of ui enkele minuten in aan. Voeg de tomatenstukjes toe en breng alles aan de kook. Laat de saus 15/20 minuten zachtjes sudderen, voeg aan het eind de gehakte kruiden toe. Haal de pan van het vuur en pureer de saus met een staafmixer tot een gladde tomatensaus.



Pizza bakken

Verwarm de oven met pizzasteen, voor op 300 °C. Als je geen pizzasteen hebt kun je alvast een bakplaat mee voorverwarmen en daar de pizza straks op laten glijden.

Bestrooi het werkblad met losse (grove) Italiaanse bloem en druk elk deegbolletje met je handen uit tot een cirkel van ongeveer 30 centimeter.

Hiervoor kun je evt. ook een deegroller gebruiken.

Leg het deeg met voldoende semolina (grove italiaanse bloem) of patent bloem eronder op een pizzaschep of losse bakplaat zodat, je deze straks gemakkelijk in de oven kunt laten glijden.

Beleg de pizzabodem met saus naar keuze en bak de pizza 5 tot 15 minuten op de hete pizzasteen naar gelang het duurt.

Voor het gemak:

Pizzabodem met saus (584312, 723134)



Pizza burrata

Ingrediënten

- 812254 burrata kaasbol
- 811687 parmaham
- 283886 rode uiringen
- 285552 cherrytomaatjes
- 380881 pijnboompitten geroosterd
- 659258 Parmezaanse kaas vlokken
- 322245 rucola
- 761044 balsamico glaze

De bodem gebruiken zoals eerder aangegeven, bestrooi de bodem met de gehalveerde tomaatjes, 6 plakken dungseden Parmaham, rode uiringen en de Parmezaanse kaasvlokken, bak deze af zoals eerder beschreven. Garneer de afgebakken pizza met de burrata in plakken erover heen, bestrooi met de pijnboompitten en de rucola op het laatst, garneer tot slot met balsamico glaze.

Balsamico glaze

fles 250 ml
Apollo | 761044



Ingrediënten

- 321990 200 gr shii-take,
oesterzwammen,
eekhoorntjesbrood,
kastanje champignons
- 807774 100 g blauwschimmelkaas
- 738654 150 gr mozzarella
- 659258 100 gr Parmezaanse kaas
- 295167 2 takjes verse tijm
- 322288 rozemarijn fijn gesneden

Borstel de ongerechtigheden en eventueel zand van de paddestoelen en snijd alles in plakjes en reepjes,

Pizza met paddestoelen

snijd de blauwschimmelkaas in blokjes.
Snijd de mozzarella in plakjes van ongeveer 4 mm en snijd de tijm en rozemarijn fijn.
Neem de 2 uitgerolde bodems met tomatensaus en verdeel en strooi de paddestoelen erover, neem de rode schimmelkaas en verdeel deze over de twee bodems.
Neem de mozzarella en verdeel

deze, strooi de tijm en rozemarijn erover en als laatste de Parmezaanse kaas eroverheen strooien.
Vervolgens afbakken tussen de 5 en 15 minuten afhankelijk van de voorverwarmde temperatuur.



Voor een hapjesplank kun je natuurlijk heerlijk een brood gebruiken zoals, het breekbrood van Chaupain in diverse soorten.

545449 breekbrood Marguerite bruin
545473 breekbrood Marguerite wit
811885 breekbrood wit
811886 breekbrood bruin zaden
803203 Flatbread Italian naturel
Heerlijk met een vulling of gewoon lekker met wat gezouten boter en verse eigengemaakte kruidenboter.

Kruidenboter

806730 0,3 kg roomboter
590568 1/3 bos gewassen peterselie
318663 1/3 bosje gewassen kervel
354155 eventueel ¼ bos dragon
127765 2 teentjes knoflook
peper en zout naar smaak

Doe de zachte boter (die even een paar uur buiten de koelkast heeft gelegen) in een bekken/halfronde schaal, de boter luchtig met de mixer en garde luchtig kloppen en zal de kleur veranderen van botergeel naar wit.

Hak onderwijl de peterselie, dragon en kervel fijn, voeg de vers gehakte kruiden en de overige smaakstoffen toe aan de opgeklopte boter en klop het geheel met de machine nogmaals goed door, maak op smaak met peper en zout.

Vul hier porseleinen bakjes mee af of spuit het in rozetten met een spuitzak en een kartelspuit, serveer bij de borrelplank.

Voor het gemak

902899 kruidenboter melange fijn
624551 kruidenboterkruiden
281336 kruidenboter

Hartige zomerplank



Wat natuurlijk ook heel lekker is buiten ons zo bekende brood, zijn de meer exotische gerechten en vullingen met Indiase papadums en pani puri uit Noord-India. Allebei heerlijk om te vullen met de ons bekende ingrediënten maar ook met heerlijke vullingen uit eigen werelddeel.

Pani puri

Wat is pani puri?

Pani puri betekent “waterbrood” (brood gevuld met water) en is een populaire snack in India.

Hoe wordt het bereid?

Verwarm de frituurolie tot 180°C en frituur de pani puri ongeveer

30 seconden. Draai hem dan om, zodat één kant ‘opblaast’ en laat ook de andere kant opblazen tot je een balletje hebt, pas op dat ze niet te bruin worden. Het is dan een kleine, ronde, knapperige puri (holle, gefrituurde deegballetjes) die traditioneel gevuld worden met diverse mengsels en vervolgens door een bepaalde smaak water worden gehaald zoals tamarinde water, munt water of pittig water.



Hoe eet je pani puri?

De bolletjes worden gevuld geserveerd met daarnaast het specifieke hartige water waar je het in dipt of zoals je wenst per stuk overgiet met een schenkkannetje of lepel.

Diverse watersmaken

Maak bijvoorbeeld water met muntsap, gemalen komijn, garam masala en tamarindepasta op smaak, dit water voegt een spicy smaak toe die combineert met diverse vullingen. Of meng water met tamarindepasta, suiker, citroensap en een beetje garam masala voor een zoet-zuur effect.

Vullingen voor pani puri

Ingrediënten

807077 400 gr pulled chicken
795313 200 gr kikkererwtenpuree (kikkererwten fijn gedraaid met zout/peper en eventueel kruiden)
296759 40 gr bosui dun gesneden
295043 5 gr gemalen komijn
756644 5 gr chilipoeder
701580 15 gr paprikapoeder gerookt
910228 30 pani puri voorgebakken
578975 gamba's
803383 lamsgehakt
805372 aardappel
809775 tamarinde
910221 mangochutney
766321 tomatenchutney
754404 tikka masala
301701 mango's
801374 ananas
343234 dadels
302694 kokos



Traditionele basisvulling

aardappel en kikkererwten

Gekookte aardappel in blokjes met gekookte kikkererwten, ui, koriander en kerriepoeder, goed mengen en op smaak brengen.

Toevoegingen op de basis:

Voeg tamarinde, een pittige (mango)chutney en/of tomaten chutney toe voor wat pit en frisheid. Voeg kruiden toe zoals koriander, Thaise basilicum, munt en tikka masala. Voeg stukjes avocado toe voor een meer romige vulling smaak.

Zoete vullingen of fruitige vullingen

Mango: Gebruik rijpe mango's en snijd ze aan kleine blokjes, meng ze met fijngesneden groene chili's, ui en voor een zoete pittige vulling.

Ananas: Snijd de ananas in kleine blokjes, meng met gesnipperde ui, koriander, groene chili en chat masala.

Dadels en kokos: Meng fijngehakte dadels met geraspte kokos en een beetje suiker. Meng dit goed en wrijf het stevig door elkaar.

Kipvulling

Verwarm de puree licht en doe dit ook met de pulled chicken. Breng de pulled chicken op smaak met sambal en eventueel wat ketjap. Doe de pulled chicken in een spuitzak, vul de pani puri eerst met spuitzak met Pulled chicken, vul af met een spuitzak kikkererwtenpuree, garneer af met de bosui.

Lamsvulling

Lamsgehakt aanbakken met garam masala, komijn kaneel, ui en koriander, voeg voor verwerken nog wat vers gesneden koriander toe en doorroeren.

Garnalenvulling

Snijd de gamba's in kleinere stukjes en bak ze in een hete pan met knoflook, gember, komijn, koriander en chilipoeder, voeg een beetje citroensap en verse koriander toe voor de frisse smaak.

Pappadums met beef tataki

Japanse mayonaise en wasabi

Ingrediënten

802461 1 doosje pappadums
805640 2 entrecote (niet teveel vet)
zout en peper
807178 gemarineerde gember (k&k)
806889 Japanse mayonaise (kewpie)
808858 wasabi
295892 radijs
322466 bloemetjes
801414 zorri cress
Marinade:
295248 verse gember geraspt
807439 limoensap
380229 sojasaus
814230 sesamolie

Bereidingswijze

Maak een marinade van de sesamolie, sojasaus, geraspte gember en limoensap en -rasp.

Bedek de biefstuk met de marinade en laat 10 min. marineren.
Leg de pappadums apart tot gebruik.
Meng de Japanse mayonaise met de wasabi en doe in een spuitzakje.
Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan op hoog vuur. Bak de gemarineerde biefstuk 30 sec. aan elke kant zodat hij vanbinnen grotendeels rauw blijft. Laat afkoelen en leg 20 min. koud zodat je het daarna in mooie dunne plakjes kunt snijden.

Beleg de pappadums met de biefstuk, verdeel wakame, ingelegde gember en radijs erover. Snijd een puntje van het spuitzakje af en knijp dunne streepjes en dotjes mayonaise over de pappadums en maak af met een cress en bloemetjes.



Pappadums geserveerd met diverse smaakjes en dipjes

806683 mediterrane tapenade
754331 aioli
811423 tapenade tricolore
810718 mango habanero salsa
904250 houmous peppadew
655066 pesto met kaas

Pappadums met avocadomousse met garnalen en piri piri

Ingrediënten

774189 200 gr parrillada piri piri
127965 2 eetrijpe acocado's
127765 1 teen knoflook
295248 verse geraspte gember 1 cm
807480 50 gr olijfolie met citroen
747226 20 gr slagroom
578975 400 gr gamba's

Halveer de avocado's in de lengte, verwijder de pit en schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil. Snijd de knoflook fijn, schil de gember en snijd/ rasp fijn. Doe de avocado, knoflook, gember, 1 el olie en de slagroom in een hoge beker en pureer met een keuken- machine. Wok de gamba's heet in olijf-olie gedurende 1 à 2 minuten en voeg de piri piri er aan toe, laat een minuut even verwarmen en neem dan van het vuur af. Doe de avocadomousse in een bakje en schep de lauwe garnalen op de mousse. Breek de pappadum in 8 gelijke stukken en doe een lepeltje met mousse en gamba op de pappadum.





TIP

Maison Centauree Pinot Noir

Een Pinot Noir met een lichte robijnrode kleur. Aroma's van rode kersen, frambozen en een lichte toets van vanille. Frisse zuren en tonen van rood fruit en specerijen.



art.nr. 805701

Combinatie van Italië en Frankrijk

Camembert uit de oven met pizza sticks

- 325279 1 (250 gram) Camembert in een (houten of porseleinen) bakje
- 295167 1 takje tijm
- 127770 1 teentje knoflook, reepjes
- 800634 beetje olijfolie

Verwarm de oven voor op 190 °C. Verwijder de camembert uit het doosje, haal het plastic eraf en leg het kaasje terug in het houten doosje. Laat het deksel eraf. Trek met een scherp mes een ruitpatroon in de bovenkant van het kaasje, net door de korst heen.

Steek stukjes tijm en plakjes knoflook rechtop in het kaasje. Druppel een klein beetje olijfolie over het kaasje en zet het op een bakplaat ongeveer 20-25 minuten in de oven, of tot de kaas gesmolten is.

Pizza sticks gemaakt van pizzadeeg, genoeg voor 4 pizza's

- 808875 500 gr bloem, bij voorkeur, Italiaanse bloem type '00'
- 807369 7 gr gedroogde gist
- 728551 10 gr zout
- 275-300 ml water, lauwwarm
- 800634 2 el olijfolie

Doe alle ingrediënten in een kom en meng met je handen of met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg. Kneed het deeg 8-10 minuten door. Laat het deeg 15 minuten rusten. Verdeel het vervolgens in 4 gelijke delen en maak daar bolletjes van. Laat het deeg afgedekt op kamertemperatuur 1 uur rijzen. Rol kleine sticks van het deeg en bak af op 250 C voor 4-5 min of dat het mooi goudbruin is.

De Eetkamer in Giethoorn

Een plek waar iedereen zich thuis voelt

Drie jaar op rij stond De Eetkamer in Giethoorn hoog in de Terras Top 100. Alle reden dus om daar op locatie een kijkje te nemen. Een prachtig restaurant met terras aan de rand van natuurgebied de Weerribben-Wieden. Eigenaren Dean en Jolanda van Loghem staan ons enthousiast te woord.

Het begin was niet makkelijk. Op het moment dat het coronavirus als een razende om zich heen greep, was dit ondernemerskoppel net gestart met De Eetkamer. Zodra de regelgeving rond corona werd versoepeld, werd door beiden vol gas gegeven. En met succes. Zo drongen ze in 2022 met een 22ste plaats de Terras Top 100 binnen en werd een jaar later zelfs de vierde plek bereikt.

Betrokkenheid

“We nemen onze medewerkers bijna in alles mee”, verklaart Jolanda het succes. Zo wordt er flink gehamerd op bijverkoop. “We maken ze er bewust van dat je daarmee óók je salaris verdient”, zegt Dean. “We trainen zelf onze medewerkers, liefst één op één, en bespreken samen feedback van klanten en eventuele mystery guests.”

Nieuwe medewerkers beginnen doorgaans achter de bar, zodat ze kennis krijgen van de bieren en wijnen. De volgende stap is het uitserveren van de gerechten en

drankjes. “Details zijn hierin belangrijk”, benadrukt Dean.

“Niet alleen glazen met het logo naar de klant toe serveren, maar ook bijvoorbeeld het gebruik van viltjes. Tevens zorgen we voor verse bloemen op de tafeltjes.”

Jolanda: “Ons doel: altijd scherp blijven, zodat we met elkaar het niveau hoog houden en een plek creëren waar iedereen zich thuis voelt.”

DEAN: “STILSTAND IS ACHTERUITGANG”

Investeren

Het behalen van succes is mooi, maar Dean en Jolanda blijven investeren. Werd eerder het restaurant en de keuken zelf al verbouwd, op dit moment zijn ze bezig met de realisatie van nieuwe windschermen. Ook wordt er binnenkort nieuw servies aangeschaft. “Stilstand is achteruitgang”, aldus Dean.

Terras(tips) van Dean en Jolanda

- Maak je terras gezellig door het gebruik van verschillende stoelen en het creëren van knusse hoekjes.
- Kies voor veel kleur en comfort.
- Blijf vernieuwen en investeren.
- Betrek de medewerkers waar mogelijk. Dat leidt tot meer betrokkenheid, enthousiasme en beleving.
- Laat je inspireren en bezoek terrassen elders in het land.

**JOLANDA:
“ONS DOEL:
ALTIJD SCHERP
BLIJVEN”**



Tips op de menukaart

Ook de borrel- en menukaarten worden regelmatig vernieuwd. Tips mogen op de (lunch)kaart trouwens niet ontbreken.

“Dat zijn de hardlopers”, zegt Jolanda. “Zoals onze carpaccio, zalm, Thaise curry, schnitzel, ‘loaded fries’ in plaats van salade (salades worden momenteel iets minder verkocht) en ‘Chef de luxe’, soep met drie verschillende broodjes.”

Op het gebied van drankjes neemt de vraag naar speciaal bier weer toe en zijn Pornstar Martini, smoothies, ijskoffie en Aperol Spritz populair. De Eetkamer is hoe dan ook klaar voor het komende zomerseizoen.

>>>>>

OP LOCATIE

TIP

DE TERRAS-TIPS UIT HET LENTE INSPIRATIE MAGAZINE GEMIST? WE HEBBEN ER NOG EEN PAAR VOOR JE OPGEZOCHT

- Hou bij samenstellen van de terraskaart rekening met wind en zon. Te lichte garnituren waaien van het bord, andere ingrediënten verkleuren snel of drogen uit.
- Bij de 'buitenbeleving' horen lenteachtige en zomers gerechten zoals asperges, lamsvlees, zomersalades en visgerechten.
- Bied een aantal beer & food combinaties aan op je kaart of geef een biersuggestie bij aantal terrassgerechten.
- Een leuk tafelkaartje met een aantal hardlopers, zoals tapas, bitterballen, kaasplankje en olijven doet het altijd goed.
- Plaats windschermen aan zijkanten van het terras. Eventueel op koudere dagen ook aan de voorkant als dat van de gemeente mag.
- Zorg na een regenbui dat al het terrasmeubilair goed wordt droog gemaakt, zodat gasten niet onaangenaam verrast worden.
- Hou het terras goed schoon. Niet alleen de tafels, maar ook de ondergrond en de parasols. Ruimvoortdurend servetten, viltjes en peuken op.



- Stoelen met kussens op de zitting en de rug zitten gewoon prettiger. Plus: ze ogen aantrekkelijker.
- Durf op je terras te spelen met hoogtes, kleuren en stijlen, zonder dat het een rommelige aanblik geeft. Zet bijvoorbeeld statafels met krukken of juist een paar grote loungebanken met kleurrijke kussens tegen de gevel.
- Vertel de gast dat je zelf heel enthousiast bent over het terrasbier of die lekkere borrelhap. Die 'eigen mening' kan de doorslag geven.

OP EEN MOOIE ZOMER!



TIP

LEES DE HANDIGE TIPS VOOR JE TERRAS EN GASTVRIJHEID

Meer handige tips lezen?
Scan de QR-code



Het is weer tijd voor de barbecue, met lekker veel vlees, vis, groenten, er zijn zoveel mogelijkheden. Daarom hebben wij een greep gedaan uit ons assortiment en deze in een lijst gezet.

ALLES VOOR EEN BBQ



Vragen over de BBQ-pakketten? Vraag het aan Marco

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



BEKIJK HET BBQ-ASSORTIMENT



Scan de QR-code



Zomers Genieten



Bloesem blond

12x33 cl | 900120

Gebrouwen door vrouwen

24¹⁵



Texels skuumkoppe

24x30cl | 737380 | Texels

33²⁰



Corona 0%

4x6x33cl | 811348 | Corona

24⁹⁵

Corona fles

24x33cl | 255971 | Corona

23⁹⁵



Liefmans peach

24x25cl | 814278

Liefmans

26²⁰

Liefmans 0%

24x25cl | 804482

Liefmans

26⁹⁰



Hoegaarden rose 0%

24x25cl | 661120

Hoegaarden

21⁸⁵

Hoegaarden lemon radler

24x30cl | 735973

Hoegaarden

25⁶⁰

Zomers Genieten



Pure rosé

Mirabeau | 914330

11⁴⁵



Bella spumante Rosé

Astrid & Therese | 813725

8⁷⁵



Peachtree likeur

70cl | 769991 | De kuyper

10⁵⁵



Cinsault rosé

Belles Bignes | 910018

4⁶⁵



Pinot grigio

Bertino | 812066

4¹⁰



Gin Gibson's

70cl | 794341 | Gibson's

12²⁵



Pinot Grigio blush

Parini | 811579

5²⁰



Amazing Arién Gold 0%

Vinada | 805576

6⁰⁵



Gin Gibson's pink

70cl | 810888 | Gibson's

12³⁵

Water met een smaakje

Dat je goed moet drinken is wel bekend, maar soms wordt water een beetje saai. Een goed en gezond alternatief is dan fruitwater of kruidenwater.

Zorg ervoor dat je ingrediënten vers zijn en goed gewassen. In een mooie dispenser staat het water met een smaakje geweldig.

Zomers
Genieten



Olympia Nantucket Vintage drankdispenser

met standaard
8,5 ltr | 813395



Watermeloen met munt

- Stukjes watermeloen, met of zonder schil
- Wat verse munttakjes

Snijd de watermeloen in stukjes en doe het in je glas, fles of waterkan. Kneus de munt een beetje en doe de munt ook in het water. Even 2 uurtjes laten staan en je hebt een heerlijk fris drankje.

Grapefruit en rozemarijn

- Een halve rode grapefruit
- Wat takjes verse rozemarijn

Snijd een halve rode grapefruit in plakjes en voeg een bosje verse rozemarijn toe.

Sinaasappel, komkommer, citroen en munt

- Twee sinaasappels
- Een citroen
- Een halve komkommer

Snijd twee sinaasappels in schijfjes en doe hetzelfde met de citroen.

Snijd daarna de komkommer in stukjes. Dit kan gewoon met schil. Kneus wat takjes munt en doe alles in het water. Even roeren en hop de koelkast in.



Zoete zomerplank

macarons	814246	mango peper	814107	big jar salted caramel	811849
yuzu exotique	814085	choco salted caramel	813927	kletskop framboos	740284
hazelnoot vanille	909689	vegan chocolade mousse	900932	spongecake pistache	904096
aardbei basilicum	813925	pecan & walnoot glutenvrij	908338	feuilletée karamel	909780



Verfrissende Lemonades



De smaakbeleving die jouw gasten verrast

Cloudy lemonade siroop	70 cl	809580
Passionfruit siroop	70 cl	776785
Watermeloen siroop	70 cl	806643
Lemon tea siroop	70 cl	810798
Lemon lime srioo	70 cl	813047

Pak uit en speel in op dé terrastrend!

In een handomdraai tover je water om tot een heerlijk verfrissend drankje, met toevoeging van MONIN Cloudy Lemonade, een siroop of een Le Fruit de MONIN variant. Een mooi product met hoge winstmarge. Zo bespaar je tijd achter de bar en verras je je gasten met eens iets anders dan een reguliere frisdrank. Garneer je lemonade met wat fruit voor het perfecte WOW- effect. Niet alleen mooi om naar te kijken maar ook heerlijk om van te genieten.

Meer inspiratie?
moninspiration.nl



MONIN®

nieuw **in assortiment**



Senza lijn van sier disposables

Senza is de nieuwe PFAS vrije suikerrietpulp productlijn van Sier Disposables. PFAS-vrij maar toch te gebruiken tot 100°C. Dit is echt uniek in de markt. Natuurlijk ook plasticvrij, sup-proof en OK home compost gecertificeerd.

Deze complete lijn suikerrietpulpproducten bestaat uit de vertrouwde designs van bordjes en bakjes tot take-away producten en tipjes in verrassende vormen. Duurzaam en heel herkenbaar, kortom de juiste keuze!

De unieke pluspunten van deze suikerrietartikelen:

- 100% suikerrietpulp
- PFAS-vrij
- Plasticvrij
- Verwarmen kan tot 100 graden, dat is uniek in de markt!
Tipjes tot 60 graden. Getest door hete, kokende vloeistoffen erop te laten staan.
Kan niet langdurig in een oven. Even opwarmen in oven/magnetron tot 100 graden kan wel.
- OK Compost gecertificeerd



- 915814 amuselepel boog suikerriet 40 st
- 915807 amuselepel druppel suikerriet 40 st
- 915800 tipje pan hoog suikerriet 40 st
- 915793 tipje pan laag suikerriet 40 st
- 915786 tipje blad suikerriet 40 st
- 915779 tipje ovaal schuin suikerriet 40 st
- 915772 tipje vierkant 65x65 suikerriet 40 st
- 915765 bord vierkant 160x160 suikerriet 40st

sier
disposables



Non-Food

Geen bar kan zonder deze stijlvolle milkshake mixer ontworpen door de bekende Nederlandse ontwerper Robert Bronwasser. Naast mooi is de Hendi milkshaker ook nog eens erg praktisch. De bediening is eenvoudig en gemakkelijk te bereiken, de basis is verzwwaard voor stabiliteit en de motor is zeer krachtig. Hierdoor is deze mixer ideaal voor Frappés, freddo cappuccino's en natuurlijk milkshakes.

milkshake mixer

- De motor kan de roerschijf op twee snelheden laten draaien, 15.000 en 19.000 RPM.
- Bedien de milkshaker met de twee snelheden-schakelaar aan de bovenzijde die gemakkelijk te bereiken is.
- De milkshaker is voorzien van een microschakelaar, zodat hij alleen kan werken als de beker goed is geplaatst.
- Kies tussen twee verschillende roerders om de hoeveelheid lucht in de mix te regelen.
- Wordt geleverd met een RVS mengbeker (bruikbare inhoud: 0,5 liter), polycarbonaat mengbeker (bruikbare inhoud: 0.5 liter) en 2 sets van 2 roerders.
- Bekers en roerders zijn vaatwasmachinebestendig.



Milkshake mixer

Hendi

Afmeting 170x196x(h)490mm

220 V / 400 W

Verkrijgbaar in 6 aantrekkelijke kleuren:

811266	wit	915996	geel
811428	zwart	916003	rood
915989	karamel	916010	blauw

Actieprijs
€107⁵⁰



Ingrediënten

- 316768 vanille shake siroop
- 295094 milkshakemix vloeibaar
- 365998 fruitcocktail kersen
- 705462 topping mango/passie
- 813920 meringue mix drops
- 908520 party animals nijlpaard & leeuw
- 292273 slagroom
- 814506 ducato wafel stay cool
- 322377 bosbessen
- 315451 passiefruit
- 809987 cocktailglas hurricane
- 801109 goodchoice rietje 12 mm

Milkshake basis

- 571482 schepijs boerenroom vanille
- 812447 vanille-ijs
- 803161 melk vol
- 316768 vanille shake siroop

Bereidingswijze

Schenk wat fruitcocktail kersen op de bodem van het glas met daarop een aantal mooie diep paarse bosbessen.

Langs de binnenkant van het glas de topping mango/passie.

Op de rand van het glas witte chocoladepasta met meringue drops. Vul het glas met vanille milkshake.

Een flinke toef slagroom erop en vervolgens garneren met wat je maar wilt. Bijvoorbeeld met gele knetterdip (Nic), chocolade rosette (Dobla).



Shake it!

Cocktailshake Spriz

- 316768 vanille shake siroop
- 295094 milkshakemix vloeibaar
- 813921 topping spice orange
- 907330 cocktail spritz
- 100188 sinas split
- 255734 sinaasappel
- 295876 munt
- 916367 cocktailglas joy

25 jaar VHC ActiFood Cocktailshake

- 316768 vanille shake siroop
- 295094 milkshakemix vloeibaar
- 354864 blue curacao
- 915184 opkickertje kersie 10%
- 801374 ananas gold
- 322385 bramen bakje
- 809236 viool geel eetbaar
- 809235 viool paars eetbaar
- 916381 champagnecoupe elysia



Cocktailshake Kersie

- 316768 vanille shake siroop
- 295094 milkshakemix vloeibaar
- 915184 opkickertje Kersie 10%
- 908527 cola parels
- 700274 topping kersen
- 295876 munt
- 322393 kersen
- 811759 witte chocolade dip premium
- 916374 martiniglas Joy





Zomerse Tiramisu

Bereidingswijze

Klop de slagroom met de suiker luchtig. Roer in een andere kom de mascarpone los met een spatel.

Vouw nu voorzichtig de geklopte slagroom door de mascarpone.

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en halveer ze.

Giet het frambozensap de limoncello en de Lemon curd in een schaaltje en meng goed.

Neem een diepe schaal van zo'n 18 cm lang. Verdeel van ieder fruitsoort een beetje op de bodem van de schaal.

Haal een lange vinger door het frambozensap limoncello mengsel en leg deze op het fruit. Ga zo door totdat de hele vorm gevuld is.

Smeer hierop een rijkelijke laag van de mascarpone crème. Verdeel hierover wederom wat blauwe bessen, aardbeien en frambozen.

Smeer hierop een rijkelijke laag van de mascarpone crème. Verdeel hierover wederom wat blauwe bessen, aardbeien en frambozen.

Herhaal alle stappen net zo lang totdat de ingrediënten op zijn. Eindig met een laagje fruit.

Garneer de rood fruit tiramisu met stukjes choco pencils.

Laat de tiramisu minimaal een uurtje opstijven in de koelkast. Het kan gerust langer, de volgende dag is hij stiekem nog lekkerder.

Ingrediënten 6 personen

- 250872 250 ml slagroom
- 252964 50 gr suiker
- 616656 lemon curd topping
- 811211 100 ml frambozen coulis
- 644250 100 ml limoncello
- 574392 200 gr aardbeien
- 366706 choco pencil wit X-large
- 356549 250 gr mascarpone
- 356379 1 pak lange vingers
- 800338 200 gr blauwe bessen
- 805664 200 gr frambozen



VHC ActiFood Training & Experience Center inspireert

oud-student esmee

Veel leren in korte tijd

In twee jaar tijd is Esmee Luikens bij het Horeca Vakcollege Noord opgeleid tot SVH-gediplomeerd kok en zelfstandig werkend kok. De een-op-een-begeleiding door docenten en de ruimte om zelf op onderzoek uit te gaan, heeft ze als pluspunten ervaren. Van brood bakken en bonbons maken tot het fileren van vis en het ontbenen van gevogelte. Tijdens de kookopleidingen heeft Esmee Luikens de afgelopen twee jaar veel facetten van het koks vak geleerd.

“De lessen werden afgewisseld met leuke en leerzame uitjes, zoals bezoeken aan een bierbrouwerij, aspergevelden, de vishandel en een chocoladebedrijf.”

Persoonlijke aandacht

Wat maakte de opleiding extra prettig voor haar? “Dat de klas klein was met maximaal zes personen. Hierdoor is er veel persoonlijke aandacht en een-op-een-begeleiding. Daarnaast krijg je van docenten Edwin en Emiel de ruimte om zelf dingen uit te vinden en om met dingen te experimenteren. Die vrijheid is erg fijn om jezelf nog verder te ontwikkelen in de keuken.”

Ander pluspunt volgens Esmee is dat de opleidingen vrij kort zijn. “Maar in die tijd leer je ontzettend veel! Ik zou iedereen die een koksopleiding wil starten echt aanraden om hier een kijkje te nemen!”

Bij VHC ActiFood willen we jou als horecaondernemer ondersteunen en inspireren. Dat doen we in ons Training & Experience Center in Oosterwolde. Dit bestaat uit vier pijlers: een restaurant met een wijnbar, verschillende conceptruimtes, het Horeca Vakcollege Noord en het ActiFoodlab. Ontdek hoe je met onze praktische tools nog meer uit je horecabedrijf haalt.

1. Horeca Vakcollege Noord

Voor iedereen die werkzaam is in de horeca of er wil gaan werken, biedt het Horeca Vakcollege Noord in het Experiencecenter een breed pakket aan opleidingen aan.

Opleidingscoördinator over lesaanbod Horeca Vakcollege Noord

“Ons lesaanbod is een mooie opstap voor mbo-leerlingen die het horeca vak willen leren en een erkend diploma willen behalen”, vertelt opleidingscoördinator Edwin van Lambalgen.

Eigen leslokaal

Nast een opleiding tot SVH kok en zelfstandig werkend kok is een training SVH Sociale Hygiëne, SVH Leermeester te volgen. Deze opleidingen worden ook gegeven op Terschelling.

Lokale bedrijven

De leerlingen krijgen niet alleen de kneepjes van het koksvak bijgebracht, maar ze gaan ook op bezoek bij lokale bedrijven. “Leerlingen doen zo productkennis op en we betrekken lokale ondernemers bij de opleiding.”





'VHC ACTIFOODLAB IS DÉ PLEK WAAR WE ERVARINGEN EN KENNIS DELEN'

2. VHC ActiFoodlab

Wie een invulling zoekt voor een praktische training, masterclass of workshop voor zijn horecateam, kan terecht in het VHC ActiFoodlab. Samen met jou maken we deze training of activiteit geheel op maat. Zowel klanten en leveranciers van VHC ActiFood kunnen gebruik maken van de expertise van de mede-werkers van het VHC ActiFoodlab en de aanwezige faciliteiten.

We streven ernaar om jouw mensen nieuwe ideeën, inspiratie en concrete tools te geven om zo jullie bedrijfsdoelen waar te maken. Ons ActiFoodlab is dé plek waar we ervaringen en kennis delen en jou helpen om te groeien.

Mogelijke trainingen

- HACCP-training
- BHV training op maat voor jouw bedrijf (en eventueel geven we deze op locatie)
- Gastvrijheidstraining
- Training kostprijsberekenen

3. Restaurant en wijnbar

Elk seizoen organiseren we vanuit het VHC ActiFood Experiencecenter verschillende themaworkshops en trainingen. Waar kunnen we dat beter doen dan ik ons eigen restaurant en in onze wijnbar? Hier hebben we alles bij de hand om praktische tips en tricks te delen. Of het nu een wijn-spijsproeverij is of een training kostprijsberekening. Met onze workshops helpen we je om nog slimmer te ondernemen.

4. Conceptruimtes

Naast het restaurant en de wijnbar, hebben we in ons Experiencecenter verschillende conceptruimtes. Samen met onze partners Lavazza, Chaupain en Coolbreak zijn deze trainingsruimtes praktisch ingericht. Er staat allerlei apparatuur, zodat je direct hun tips in de praktijk kunt brengen. Leer bijvoorbeeld hoe je jouw softijs een upgrade geeft of hoe de beste latte art maakt voor jouw koffies.

De Herberg van Loon is onlangs een dag te gast geweest in het VHC ActiFoodlab. Een groep deelnemers van deze dagbesteding in de horeca kreeg een speciaal programma op maat voorgeschoteld. "Dit uitstapje sluit perfect aan bij waar wij dagelijks mee bezig zijn."

De dag begon met een leerzaam en leuk spel met vragen over allerlei horeca-onderwerpen. Van omgaan met ontevreden gasten tot HACCP-regels. Ook volgde er uitleg hoe je met vier borden tegelijk kon lopen. Daarna werd er volop geoefend. "Dat ging verrassend goed", vertellen Martina Blaauwwiekel en Thijmen Schmohl van De Herberg van Loon.

Broodje gezond

Vervolgens leerden de bezoekers hoe ze een broodje gezond niet alleen lekker, maar ook mooi presenteren op een bord en hoe je het als een echte horecaprofessional serveert. Ter afsluiting volgde een rondleiding door het pand van VHC ActiFood.

Inspirerende dag

"Na afloop was iedereen ontzettend enthousiast", laten Martina en Thijmen weten. "We hebben gelachen, geleerd en vooral genoten. Een echte aanrader voor iedereen die op een leuke manier meer wil leren over horeca. Dankjewel VHC ActiFood voor de inspirerende dag!"

Is jouw interesse gewekt?

Neem dan contact op met jouw accountmanager of mail naar workshops@actifood.nl



‘ONDERNEMEN IS GEEN RECHTE LIJN, JE LEERT VAN SUCCESSEN EN FOUTEN’

Gerja van Veen, gastvrouw Training & Experience Center

Wie een training of evenement bij VHC ActiFood bezoekt, wordt hartelijk ontvangen door Gerja van Veen. Sinds november 2023 is zij gastvrouw bij het Experience Center. Een korte kennismaking.

VHC ActiFood bestaat dit jaar 25 jaar. Hoe lang ken jij het bedrijf?

“Vanaf de begintijd. Voordat ik hier kwam werken als gastvrouw, heb ik 30 jaar een eigen horecabedrijf gehad.”

Wat voor horecazaak was dat?

“Een restaurant-zalencentrum waar veel bruiloften, feesten en partijen in combinatie met eten plaats vonden.”

Wat was jouw functie?

“Ik was onder meer verantwoordelijk voor het organiseren en uitwerken van de feesten en partijen. We maakten alles op maat, naar de wensen van de klant. Van trouw tot rouw, alles kwam voorbij.”

Dat klinkt heel veelzijdig?

“Ja dat was het ook. De ene keer was ik een soort weddingplanner en dan weer het aanspreekpunt voor families die een dierbare waren verloren. Hierdoor heb ik veel mensenkennis opgedaan.”

Wat is jouw visie op ondernemerschap?

“Ondernemen is geen rechte lijn, je leert constant van successen, maar vooral van fouten. Hiervoor is doorzettingsvermogen en flexibiliteit nodig. Ik geloof sterk in leren door te doen.”

Hoe komt jouw ervaring je nu van pas?

“Ik kan mij goed inleven in de gedachtegang van de ondernemer. Ik begrijp waar ze tegenaanlopen, waar ze behoefte aan hebben en waar we ze mee kunnen ondersteunen en inspireren. Hoeveel ervaring een ondernemer ook heeft, soms heeft hij of zij extra inspiratie en een boost nodig om weer zin in ondernemen te krijgen.”

Je bent dus helemaal op je plek hier?

“Deze functie is mij op het lijf geschreven! Ik vind het een eer dat ik mag helpen om anderen via het VHC ActiFoodlab met workshops en trainingen te helpen om te groeien.”

**‘SOMS HEEFT EEN
ONDERNEMER EEN
BOOST NODIG OM
WEER ZIN IN HET
ONDERNEMEN TE
KRIJGEN’**



GEEF JE WENSEN DOOR!

Waar lig jij als horecaondernemer wel eens wakker van?

Met welke training of workshop zou jij geholpen zijn? We horen het graag! Daarom hebben we een enquête gemaakt om jullie wensen in kaart te kunnen brengen. Vul hem in! Het kost een paar minuten van je tijd. We ontvangen graag je feedback.

VUL DE ENQUÊTE IN!

**Onder de inzenders
verloten we een
verspakket.**

**Scan de QR-code
en geef jouw
wensen door.**



**Je maakt kans op
een verspakket
t.w.v. €250,-**

**Zijn er nog vragen, tips
of opmerkingen?**

Stuur een e-mail naar:
workshops@actifood.nl

Watermeloen

Watermeloensalade

Ingrediënten

281859 200/300 gram watermeloen

575798 50/75 gram feta kaas

295205 5/6 blaadjes basilicum

327735 balsamicoazijn, naar smaak

Bereidingswijze

Snijd de watermeloen in gelijke blokjes.

Verkruimel de feta er over.

Garneer het af met de basilicum en balsamicoazijn.



Watermeloen gevuld met fruit en gelei



Watermeloen spekjes

Ingrediënten

500 gram watermeloen, ontpit
100 ml water
5 gram zout

Bereidingswijze

- Schil een watermeloen met een dunschiller, zodat je het witte gedeelte van de schil ziet.
- Snijd plakken met een dikte van ongeveer 2 centimeter en laat een randje wit eraan zitten. Als er nog pitten inzitten deze wegsnijden.
- Je hebt nu plakjes watermeloen met een dun wit randje.
- Meng water met zout en vacümeer samen met de watermeloen. De meloen wordt nu gefuseerd met de pekel en verandert van kleur en structuur.
- Laat minimaal een nacht intrekken.
- Haal de meloen uit het vacuüm en dep goed droog.
- Laat het voor ongeveer 12 uur drogen in een droogtoorn of oven van maximaal 55°C.
- De plakjes meloen zullen enigszins stevig blijven en drogen nooit volledig uit.
- Bevochtig ze nu heel licht met water en trek vacuüm. Zo blijft de meloen zacht maar stevig.
- Snijd in smalle reepjes zodat het idee van uitgebakken spekjes ontstaat.



Gegrilde watermeloen

Ingrediënten

naar behoefte watermeloen
naar behoefte olijfolie
naar behoefte zout

Bereidingswijze

- Snijd de meloen in de gewenste vorm en zorg daarbij dat het vruchtvlees niet te veel kneust.
- Dep het oppervlak goed droog en grill op een hete grill of barbecue.
- Besprenkel met olijfolie en bestrooi met wat eventueel wat zout



Loaded nacho's met hete kipreepjes, koriander en barbecuesaus



Hete kipreepjes halal

Doos 4 pakken
à 1 kg | 607118



Tortilla chips bbq

Doos 12 zakken
à 475 gr | 350079



Barbecuesaus

Fles à 900 ml
808265



Zure room 24%

Pak à 1 lt
284076



Rauwkost tomaten salsa

Bak à 1 kg
125695



Koriander

Per bos
295191



Yuzu bavaoïs met framboos, pistache en karamelkoek

Yuzu exotique

Doos 8 stuks à 78 gr
814085



Pistache spongecake

Doos 8 stuks à 20 gr
904096



Gepelde pistachenoten

Bak à 1000 gr
786411



Frambozen coulis onzezoet

Pak à 1 lt
811211



Feuillitee karamel

Bak à 75 stuks
909780



CHEFS
GEMAK

scan de QR-code
voor meer
Chefs Gemak





Summer Sundae ready!

Zet deze zomer meer ijs om in extra omzet!

Op zoek naar een snelle en makkelijke manier om jouw ijsverkoop te boosten? Eén woord: Sundae. Deze klassieker is nog altijd razend populair, zorgt voor extra beleving en levert meer marge op. Met de juiste combinatie van softijs, een topping en garnering zet je in een paar seconden een Sundae neer waar jong en oud graag iets extra's voor betaalt.

Bij CoolBreak vind je alles wat je nodig hebt: eetbare bekertjes, romig softijs en een uitgebreid assortiment toppings en garneringen. In een handomdraai creëer je de meest verrassende en trendy Sundae.



Wat dacht je van deze smaakmakers?

Rocky Road Sundae

- CoolBreak Softijs naar keuze
- CoolBreak Wafelbeker, wafelbakje of disposable beker
- CoolBreak Chocolade topping
- CoolBreak Spekjes
- CoolBreak Black Cookies
- Noten

Dubai Chocolate Sundae

- CoolBreak Softijs naar keuze
- CoolBreak Wafelbeker, wafelbakje of disposable beker
- CoolBreak Pistache topping
- CoolBreak Decocrisp choco

Banoffee Sundae

- CoolBreak Softijs naar keuze
- CoolBreak Wafelbeker, wafelbakje of disposable beker
- CoolBreak Caramel topping
- CoolBreak Caramel blokjes
- Banaan

Cool tips:

- Bied 3 tot 5 vaste varianten
- Wissel af met een seizoenspecial
- Vraag bij elke bestelling of de klant extra topping of garnering wil - met een kleine meerprijs creëer je meer beleving en marge.



scan de QR-code
voor meer
CoolBreak

ACTIES



Bourgondische bitterbal

60x30gr | 814483 | Prima

11³⁰

Bourgondische kroket

20x100gr | 814482 | Prima

11³⁰



Kroket kaas

12x70 gr | 910354 |

De Bourgondier

11⁵⁵



Borrelmaatjes kaas 4 soorten

48 st | 903326 | van Geloven

15⁹⁵



Sweet potato fries

5x2 kg | 802477 | Farm frites

45³⁵



Patat sure crisp max 14/14 skin-on

4x2,5kg | 814405 | McCain

27⁴⁵



Pappardelle semola

8x 500gr | 809718 | De Cecco

19¹⁵



Mozzarella olijf spies

40x15 gr | 811373 | V&S

18⁹⁵



Mozzarella tomaat spies

40x17gr | 523623 | V&S

18⁹⁵



Pickled onion

1 kg | 906182 | Apollo

7⁷⁵



Caramelized onion

1 kg | 906175 | Apollo

8³⁵


Truffel mayonaise

900 ml | 808266 | Oliehoorn

4⁷⁰
Brander mayonaise

900 ml | 806516 | Oliehoorn

3⁷⁰

Brioche potatobol

18x85gr | 908387 | Chaupain

16¹⁵

Koffie espresso dark roast

1 kg | 204684 | Douwe Egberts

24⁴⁵

Kerrie - ui spread

500 gr | 908856 | Fano

4⁶⁵
Tomaat en groene kruiden spread

500 gr | 908870 | Fano

4⁶⁵

Mojito 0%

12x25cl | 909591 | Royal club

7⁶⁵

Gin tonic 0%

12x25 cl | 909605 | Royal club

7⁶⁵

Prijzen zijn geldig bij leveringen van 17-6 t/m 6-7 2025
scan de QR-code voor meer acties in de online folder

Aanbiedingen zijn vrijblijvend, onder voorbehoud van prijswijzigingen, zet- en drukfouten en zolang de voorraad strekt. Alle prijzen zijn exclusief btw.




CHAUPAIN®

Brioche Potatobol

Doos à 18 stuks 85 gr | 908387

De Brioche Potato Bol

De Brioche Potato Bol: zacht, romig en verrassend veelzijdig! Zodra je de bol proeft weet je het meteen: dit is allesbehalve standaard. De Brioche Potato Bol van Chaupain is een ware smaakmaker op jouw menukaart. Met een goudbruine, glanzende korst en luchtige boterachtige, binnenkant is dit luxebroodje de perfecte basis voor talloze creaties. Van streetfood tot dessert.

The ultimate Smash Burger

Een dunne, krokant gebakken runderburger (2x), gesmolten cheddar, augurk, bacon, pickle relish, tomatenrelish, gekarameliseerde ui geserveerd op een gegrilde Brioche Potato Bol. Een goede burger scoort altijd, maar met deze bol krijgt hij een luxe upgrade.

Let's go Sicilian

Je zal het niet verwachten, maar softijs op een briochebol is een match made in heaven. Gril de bol, snijd hem open en vul 'm met een flinke bol softijs. Maak het af met gezouten karamelsaus, chocolade crisp of vers fruit. Wil jij echt opvallen? Dip de bol in smeltchocolade. Een speels, verrassend en vooral spraakmakend dessert!

Say Cheese

Beleg de Brioche Potato Bol met een mix van smeltkazen, een lik pittige mosterd en eventueel wat pulled pork.

Grill tot de kaas bubbelt en het brood krokant is. Ideaal als lunchspecial of als borrelhapje.

Brioche Goes Green

Vul de bol met pulled jackfruit of een andere vleesvervanger, frisse coleslaw en een limoen-dressing. De lichtzoete brioche combineert heerlijk met hartige, plantaardige toppings. Een smaakvol alternatief voor de groeiende groep vegaliefhebbers.

All day breakfast bun

Een spiegelei, avocado, kokante bacon of tempeh, wat sirachamayo en verse spinazie. Zo maak je een all day breakfast bun waar niemand "nee" tegen zegt. Heerlijk als voedzaam ontbijt of lunchoptie.

Of je nu gaat voor hartig, zoet of vega, met de Brioche Potato Bol zet je in een handomdraai iets bijzonders op tafel!

LEVERANCIERS



MEER INFORMATIE

Heb je iets gezien in dit magazine en wil je daar meer over weten? Neem gerust contact op met VHC ActiFood, wij helpen jou graag verder.



Verkoop Binnendienst

0516 567 107

verkoop@actifood.nl



Training & Experience Center

Bauwien de Jong

06 3190 0415

bauwien@actifood.nl



Horeca Vakcollege Noord

Edwin van Lambalgen

06 2126 3369

lambalgen@actifood.nl



Wijn & Gedistilleerd

Marco Scheffer

06 1179 9419

scheffer@actifood.nl



Non-Food

Mariëlle Klaassen-Grit

06 4614 2499

nonfood@actifood.nl



Kerstpakketten & Geschenken

0516 567 107

geschenken@actifood.nl



Marketing

0516 567 107

marketing@actifood.nl



Horecaslagerij De Vries

Marco van der Haar

06 2244 9159

marco.vanderhaar@actifood.nl



Dijkstra Groenten & Fruit

Martin Dijkema

06 2186 5688

martin.dijkema@actifood.nl



Veltman Vis

Edwin Bokkers

06 4614 2497

bokkers@actifood.nl

VHC

ACTIFOOD

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
**slimme
zaak**



Volg ons

