



CHEFS GEMAK

*"Eenvoudig
in uitvoering, groots
in smaak"*

NAJAAR/WINTER
2025

VHC
ACTIFOOD



Bij VHC ActiFood begrijpen we als geen ander hoe uitdagend het is om een horecazaak draaiende te houden.

Personeelstekorten, stijgende kosten en steeds hogere verwachtingen van gasten vragen om slimme, praktische oplossingen. Daarom ontwikkelden we Chefs Gemak: een innovatief concept voor ondernemers die efficiënter willen werken in de keuken, kosten willen beheersen en tegelijkertijd constante topkwaliteit willen leveren.

Met Chefs Gemak kook je efficiënter, verlaag je de druk op je team en serveer je gerechten van constante horecakwaliteit. Meer overzicht in de keuken, meer aandacht voor je gasten – dát is het gemak van Chefs Gemak.

Laat je inspireren door onze seizoensgerechten in dit magazine en ontdek hoe jij ook slimmer kunt koken.

COLOFON

Uitgever

VHC ActiFood BV

Ontwerp

Marketing VHC ActiFood

Fotografie

Steven van Kooijk

Rechten

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

Drukwerk

Nulvijf Reclamegroep

© 2025 VHC ActiFood BV

INHOUD

04 ONZE SELECTIE GEMAKSPRODUCTEN

06 INSPIRATIE MET FLESPOMPOEN

- 06 Oosterse pompoensoep met geroosterde flespompoen, brisket en kervel
- 08 Pompoen uit de oven met short ribs en kingboleet
- 10 Geroosterde flespompoen met roquefort, macadamia, courgettesalade en kerriepoeder

12 ALLES VOOR EEN SLIMME ZAAK

14 INSPIRATIE MET PULLED CHICKEN

- 14 Pulled chicken salad met Parmezaanse kaas en Caesar dressing
- 16 Truffel ravioli met pulled chicken, arrabiata saus en tuinkers
- 18 Melted toast met pulled chicken, mangosalsa en barbecuesaus

20 INSPIRATIE MET KABELJAUW

- 20 Kabeljauw met krokante boekweit, gratin en prei
- 22 Gebakken kabeljauw met knolselderij, luchtige ceps saus en pompoencrème
- 24 Kip bouillon met noedels, kabeljauw, taugé, gekookt ei en koriander

26 KOOK SLIM, NIET MOEILIJK

28 INSPIRATIE MET WILDSTOOF REE

- 28 Wildstoof risotto met spruiten, bospeen en walnoten
- 30 Reestoof pie met salade, cranberries, pompoen en baquette
- 32 Krokante wonton met reestoof, paddenstoel, paarse wortel en bimi

34 MEER DAN EEN UNIEKE ERVARING VOOR JE GASTEN

36 INSPIRATIE MET BRISKET

- 36 Mais toast smokey brisket met pickles, mosterdmayonaise, zuurkool en pompoen
- 38 “Borrelplank” smokey brisket burnt ends
- 40 Gepofte aardappel met smokey brisket, rode kool salade en frambozendressing

42 CHEFKOK BART SCHAGEN OVER GEMAKSPRODUCTEN

44 INSPIRATIE MET ZUURDESEM

- 44 Melted toast met arrabiata saus, geroosterde portobello, bechamelsaus en gruyère
- 46 Toasted sandwich met geroosterde kip, gekarameliseerde uien, gebakken prei en sesam
- 48 Desem wentelteef met stoofpeer, speculaas en zure room

50 EIGENAREN JELMA DE ROOS EN DOUWE DE VRIES OVER GEMAKSPRODUCTEN

52 INSPIRATIE MET GEROOKTE EEND

- 52 Gerookte eendenborst met bietensaus, gemarineerde bundelzwam en groene kruiden crumble
- 54 Brioche sandwich met gerookte eendenborst en vijgen
- 56 Salade gerookte eendenborst met Japanse sesamdressing en cashewnoten

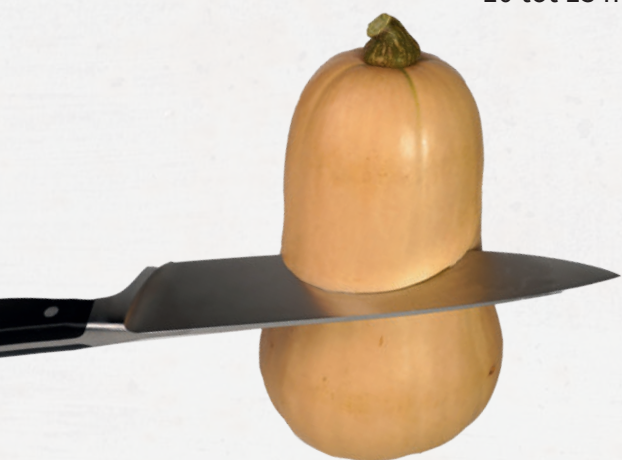
58 INSPIRATIE MET NOUGAT GLACÉ

- 58 “Dirty” sandwich met chocoladesaus en hazelnoot crunch
- 60 Karamel koek met chocolademousse, crème anglaise en nougat parfait
- 62 Nougat glacé met Nutella en amarena kersen

ONZE SELECTIE GEMAKSPRODUCTEN

Fles pompoen

Flespompoen is een veelzijdige groente met een nootachtige, zoete smaak en stevige structuur. Perfect voor roosteren, pureren of in soepen en salades. De pompoen geeft kleur en smaak aan elk seizoen en is een favoriet in zowel vegetarische als klassieke gerechten. Voor garing 10 tot 15 minuten laten koken.



Pulled chicken

Een sappige kant-en-klare Pulled Chicken Piri Piri, licht pittig en boordevol smaak. Gemaakt van langzaam gegaarde kip met een kruidige twist. Makkelijk en snel te bereiden en veelzijdig inzetbaar. Chefs Gemak zet de mogelijkheden met dit ingrediënt voor je op een rij!

Brisket

Proef het gemak en smaak van onze kant-en-klare Smokey Beef Brisket. Langzaam gegaard, mals en vol rokerig aroma. Snel te bereiden en ideaal voor elke professionele keuken. Laat je inspireren door onze heerlijke en eenvoudige gerechten met brisket!

Zuurdesem

Ambachtelijk gebakken zuurdesem met een knapperige korst en een luchtige, aromatische kruim. Gemaakt met natuurlijke desem voor een volle, lichtzure smaak. Ontdek onze gemaksgerechten in dit magazine en doe inspiratie op voor jouw menukaart!



Kabeljauw

Deze kabeljauwrug zonder vel is van topkwaliteit: stevig van structuur, mild van smaak en eenvoudig te bereiden. Perfect voor verfijnde visgerechten of stoere classics. Snel te portioneren en altijd constant in kwaliteit – ideaal voor de professionele keuken en banqueting. Inspiratie nodig voor een recept met kabeljauw? Wij helpen je op weg!



Wildstoof ree

Onze wildstoof van ree is rijk van smaak, ambachtelijk bereid en heeft een volle, kruidige wildsaus. Perfect voor het najaar, feestdagen of op een klassieke menukaart. Ready to use en een echte smaakmaker!

"Eenvoudig koken, zonder concessies te doen aan kwaliteit"

Gerookte eend

Deze gerookte eend is vol van smaak en verfijnd gerookt voor een subtiele rooksmaak. Perfect als voorgerecht, in salades of op een luxe sandwich. Gebruiksklaar, snel te serveren en een echte delicatessen op elke menukaart.

Nougat glacé

Nougat glacé is een elegant ijsdessert, gemaakt van gekarameliseerde noten, room en vanille. Romig, fris en vol textuur. Perfect op je menukaart als feestelijk nagerecht. Kant-en-klaar en direct te serveren. Doe inspiratie op met onze gemaksgerechten!



FLESPOMPOEN — VOORGERECHT

Oosterse pompoensoep met geroosterde flespompoen, brisket en kervel

Flespompoen

Per kilo

Artikel nr.: 648345



Oosterse pompoensoep

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 903900



Smokey beef brisket

kant en klaar

Per stuk à ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 903536



Kervel

Per bos

Artikel nr.: 318663



Pompoenpitolie

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 814600



Five spices

Pot à 160 gr

Artikel nr.: 645605



Zonnebloemolie

Fles à 3 lt

Artikel nr.: 805049



Tevens geschikt
voor walking diner



FLESPOMPOEN — HOOFDGERECHT

Pompoen uit de oven met short ribs en kingboleet



Wijn tip

Borgogne d'Alba DOC
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 803156



Flespompoen

Per kilo

Artikel nr.: 648345



Runder short rib kant en klaar

Pak 4 stuks à ca. 300 gr

Artikel nr.: 807422



King oyster

Doos à 1 kg

Artikel nr.: 747246



Pompoenpuree

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 904047



Kalfs jus de veau

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 807539



Five spices

Pot à 160 gr

Artikel nr.: 645605



Zonnebloemolie

Fles à 3 lt

Artikel nr.: 805049



Wijn tip

Emil Bauer Riesling Trocken
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809594

Geroosterde flespompoeen met roquefort, macadamia, courgettesalade en kerriepoeder



Flespompoeen

Per kilo

Artikel nr.: 648345



Roquefort kaas

Per stuk à 125 gr

Artikel nr.: 297410



Courgette spirelli

Bak à 500 gr

Artikel nr.: 809716



Macadamia noten

Bak à 900 gr

Artikel nr.: 736651



Five spices

Pot à 160 gr

Artikel nr.: 645605



Kerriepoeder madras

Bus à 500 gr

Artikel nr.: 811330



Zonnebloemolie

Fles à 3 lt

Artikel nr.: 805049

Ontwikkelingen in de horecabranche

De afgelopen jaren waren turbulent. De coronaperiode, torenhoge energiekosten, personeelskrapte en een stijgend aantal faillissementen hebben de sector zwaar op de proef gesteld. Toch is er in 2025 ook reden voor optimisme.

*"Chefs Gemak geeft jou
als ondernemer de ruimte om met
vertrouwen vooruit te kijken"*

Vooruitkijkend naar 2025 zien we gelukkig positieve signalen. De koopkracht stijgt en het consumentenvertrouwen neemt toe. Grote banken voorspellen dit jaar een omzetstijging van zo'n 3% en een volumestijging van 1,5%. Consumenten zijn weer bereid om te genieten van een goed diner of een gezellige lunch buiten de deur.

Daarom is het nú het moment om te investeren in efficiënte werkprocessen, constante kwaliteit en slimme oplossingen. Chefs Gemak helpt!

**ALLES
VOOR EEN
SLIMME
ZAAK**

**CHEFS
GEMAK**

*Speciaal voor jou
geselecteerd!*

PULLED CHICKEN — VOORGERECHT

Pulled chicken salad met Parmezaanse kaas en Caesar dressing

Pulled chicken

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 807077



Little gem

Per 6 stuks
Artikel nr.: 574597



**Parmezaanse
kaasschilfers**

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 659258



Caesar dressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 907456



Streaky bacon

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 813993



Parmesan Decor

Doos 50 stuks à 20 gr
Artikel nr.: 809039



Salade croutons knoflook

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 801938





Wijn tip

Réserve St. Martin Chardonnay
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 803698

PULLED CHICKEN — HOOFDGERECHT

Truffel ravioli met pulled chicken, arrabbiata saus en tuinkers



Wijn tip

Willy Bauer Celler No. 99 Zweigelt
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 812703



Pulled chicken

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 807077



Ravioli truffel

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 811268



Arrabbiata saus

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 907484



Ratatouille 20 mm

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 576506



Tuinkers

Per bakje

Artikel nr.: 305979



Wijn tip

Longridge Chenin Blanc
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809394

PULLED CHICKEN — LUNCH

Melted toast met pulled chicken, mangosalsa en barbecuesaus



Pulled chicken

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 807077



Rustiek donker gesneden 18mm

Doos 5 stuks à 800 gr

Artikel nr.: 802957



BBQ hickory smoky saus

Fles à 2500 gr

Artikel nr.: 806863



Jong belegen plakken

Pak 50 plakken à 20 gr

Artikel nr.: 124419



Salsa mango habanero

Pot à 1000 gr

Artikel nr.: 810718



Tomaten salsa

Pot à 1000 gr

Artikel nr.: 766348



Mesclun sla

Bak à 125 gr

Artikel nr.: 585300

KABELJAUW — HOOFDGERECHT

Kabeljauw met krokante boekweit, gratin en prei

Kabeljauw rug zonder vel

Per kilo

Artikel nr.: 814551



Aardappelgratin rolls

Zak à 2 stuks

Artikel nr.: 670987



Prei gesneden 10mm

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 581011



Crispy boekweit

Pot à 300 gr

Artikel nr.: 814599



Mosterd dijon zacht

Pot à 865 gr

Artikel nr.: 807491



Gefermenteerde knoflookmayonaise

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 907414



Serveertip

**Garneer af
met pickle van rode ui**
Pickles rode ui
Art. nr.: 814595



Wijn tip

Willy Bauer Cellar 99
Grüner Veltliner
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 812702

KABELJAUW — HOOFDGERECHT

Gebakken kabeljauw met knolselderij, luchtige cepes saus en pompoencrème



Wijn tip

Drostdy hof Chardonnay
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 813839



Kabeljauw rug zonder vel

Per kilo

Artikel nr.: 814551



Pompoencrème

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 904047



Knolselderij spirelli

Bak à 500 gr

Artikel nr.: 809714



Tahoon cress

Per bakje

Artikel nr.: 695726



Hollandaisesaus

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 907505



Eekhoorntjesbrood poeder

Pot à 500 gr

Artikel nr.: 808097



Wijn tip

Emil Bauer Riesling Trocken
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809594



KABELJAUW — VOORGERECHT

Kip bouillon met noedels, kabeljauw, taugé, gekookt ei en koriander Cress



Kabeljauw rug zonder vel

Per kilo

Artikel nr.: 814551



Kippen jus

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 903956



Udon noodles Japanse stijl

Pak à 30 x 200 gr

Artikel nr.: 808409



Taugé

Zak à 500 gr

Artikel nr.: 612227



Eieren M/L

Tray à 90 stuks

Artikel nr.: 661198



Misopasta rood

Pak à 1 kg

Artikel nr.: 806508



Soja en zwarte knoflook glaze

Pot à 450 gr

Artikel nr.: 810878



Ghoa cress

Per bakje

Artikel nr.: 807005



Crispy chili olie

Pot à 700 gr

Artikel nr.: 912881

**KOOK
SLIM
NIET
MOEILIK**



Bellamy's
CAESAR DRESSING
Ingredienten: zonnebloemolie, gepasteuriseerd
Eigeel, citroensap uit concentraat, water,
MOSTERD (water, MOSTERDzaad, alcoholazijn,
zout, (SULFIET)), worcestershiresaus (moutazijn,
(GERST), alcoholazijn, melasse, suiker, zout,
ansjovis, tamarinde-extract, ui, knoflook,
specerijen, aroma's), ansjovis pasta (ansjovis,
zout, olijfolie), zout, knoflook, rode pepersaus
(azijn, rode pepers, zout).
BG07 / LOT OW / 1000ML
gekookt bewaren (tussen 2°-7°C)
3015004



Werken met de gemaksgerechten van Chefs Gemak biedt tal van voordelen, zowel in de keuken als aan tafel:

Bereidingstijd

Met onze kant-en-klare componenten verkort je de bereidingstijd aanzienlijk. Gerechten staan sneller op tafel, met minder handelingen en minder druk op je keukenbrigade. Dankzij de efficiënte mise en place kun je met minimale voorbereiding en maximale controle werken, wat leidt tot constante kwaliteit en meer rust in de keuken.

Minder afhankelijk van professioneel personeel

In een tijd waarin ervaren keukenpersoneel schaars is, biedt Chefs Gemak uitkomst. De gerechten zijn ontwikkeld met eenvoud in gedachten, zodat ook minder ervaren koks of tijdelijke krachten ermee uit de voeten kunnen.

“Met Chefs Gemak serveer je kwaliteit en houd je de controle in de keuken”

Constante kwaliteit

Elke keer weer serveer je gerechten met dezelfde smaak, presentatie en kwaliteit. Zo houd je controle over wat je gasten ervaren – zelfs op drukke dagen.

Kostenbesparing

Door efficiënter te werken, minder verspilling en een betere beheersing van inkoop, verlaag je je operationele kosten zonder in te leveren op smaak en kwaliteit.

Veelzijdig en inspirerend

Van streetfood tot fine dining, van borrel tot brunch – ons assortiment bevat gemaksgerechten ter inspiratie voor ieder type horecaonderneming. Elk seizoen breiden we het aanbod uit met nieuwe smaken, trends en ideeën.

WILDSTOOF REE — HOOFDGERECHT

Wildstoof risotto met spruiten, bospeen en walnoten

Ree stoofschotel in saus kant en klaar

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 918768



Risotto voorgekookt

Doos 5 zakken à 1 kg
Artikel nr.: 809019



Wild jus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 807542



Kookroom 20% original

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 284262



Winterpeen geschrap

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 125450



Spruiten schoon

Per kilo
Artikel nr.: 576255



Walnoten gepeld extra

Bak à 1000 gr
Artikel nr.: 696099



Affila cress

Per bakje
Artikel nr.: 695718



Serveertip

Serveer samen met
geroosterd desembrood



CHAUPAIN®
Chaupain batard desem wit
Art. nr.: 908394



Wijn tip

Borgogno Langhe Nebbiolo
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809520

WILDSTOOF REE — HOOFDGERECHT

*Reestooftje met salade,
Cranberries, pompoen en baquette*



Wijn tip

Portao de Pegoes Tinto
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 916948





**Ree stoofschotel in saus
kant en klaar**

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 918768



**Bladerdeegplakken
roomboter 2.5mm**

Doos à 8,4 kg

Artikel nr.: 338591



Pompoen blok 20mm

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 125310



Cranberry diepvries

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 919377



Rucola

Bak à 125 gr

Artikel nr.: 322245



Vloeibaar eigeel scharrel

Pak à 1 kg

Artikel nr.: 564885



Baguet rustiek wit

Doos 16 stuks à 440 gr

Artikel nr.: 673455



Krokante wonton met reestoof, paddenstoel, paarse wortel en bimi



Ree stoofschotel in saus kant en klaar

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 918768



Wonton

Pak à 300 gr

Artikel nr.: 555002



Bospaddenstoelen gemengd

Bak à 500 gr

Artikel nr.: 321990



Winterwortel paars julienne 2 mm

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 812565



Bloemkoolcrème

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 814589



Bimi

Per bakje

Artikel nr.: 800365



Wijn tip

Emil Bauer Spätburgunder Trocken
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 810692

Elke horecazaak is uniek – en elk seizoen vraagt om andere gerechten. Daarom vernieuwen wij ons assortiment regelmatig, zodat jij jouw menukaart kunt blijven afstemmen op de wensen van je gasten én de seizoensproducten van het moment. Zo blijf je relevant én verrassend. Met Chefs Gemak voeg je moeiteloos variatie toe aan je kaart, zonder dat dit extra werk oplevert in de keuken.

*"Chefs Gemak zorgt voor rust
in de keuken en kwaliteit op het bord"*

Meer beleving, minder wachttijd

De gast van vandaag heeft hoge verwachtingen – en weinig geduld. Te lange wachttijden of een wisselende kwaliteit kunnen snel zorgen voor negatieve reviews of wegblijvende gasten. Efficiëntie in de keuken is dus niet alleen prettig voor je team, maar essentieel voor je bedrijfsresultaat.

Dankzij Chefs Gemak werk je sneller en overzichtelijker. Gerechten kunnen strak worden voorbereid, zijn makkelijk te plannen en bieden ook ruimte voor een eigen signatuur. Hierdoor kan je personeel zich richten op waar het echt om draait: gastvrijheid en beleving.

**MEER DAN
EEN UNIEKE
ERVARING
VOOR
JE GASTEN**



BRISKET – LUNCH

Mais toast smokey brisket met pickles, mosterdmayonaise, zuurkool en pompoen

Smokey beef brisket kant en klaar

Per stuks à ca. 1,5 kg
Artikel nr.: 903536



Casino mais gesneden

Doos 5 stuks à 1 kg
Artikel nr.: 908345



Pompoencrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 904047



Zuurkool

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 649767



Mosterdmayonaise

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 907435



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 322245





Bier tip

Hollandse Tripel
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 810276

BRISKET — SHARING / BORREL

"Borreelplank" smokey brisket burnt ends



Wijn tip

Longridge Pinotage
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809333



**Smokey beef brisket
kant en klaar**

Per stuks à ca. 1,5 kg
Artikel nr.: 903536



Bloemenhoning

Fles à 500 gr
Artikel nr.: 805048



Korean BBQ sauce

Fles à 1000 ml
Artikel nr.: 811890



Juicy mais ribs

Zak à 1500 gr
Artikel nr.: 812546



Bugles nacho-cheese

Doos 24 stuks à 30 gr
Artikel nr.: 372439



Rauwkost tomaten salsa

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 125695



Padron vers

Per 1 kg
Artikel nr.: 651990

Serveertip

**Voeg als side dish wat
geroosterde mais ribs toe**

Juicy mais ribs
Artikel nr.: 812546



Wijn tip

Couveys Pinot Noir
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 805937

BRISKET – BIJGERECHT

Gepofte aardappel met smokey brisket, rode kool salade en frambozendressing



Smokey beef brisket kant en klaar

Per stuks à ca. 1,5 kg
Artikel nr.: 903536



Rode kool gesneden 2mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 297003



Aioli

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 907512



Appel granny blok 10mm

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 580899



Pof aardappel

Zak à 2 stuks
Artikel nr.: 125750



Frambozendressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 907470



Red root relish

Emmer à 1200 gr
Artikel nr.: 813410



food, drinks
& pleasure
De Tuynkamer
restaurant | catering | events

De Tuynkamer in Hoorn is dé plek voor een gezellige lunch, high tea of diner in een huiselijke, sfeervolle setting. Alles draait hier om vers, smaakvol eten en persoonlijke aandacht. We spraken met chefkok Bart Schagen over de keuzes die hij maakt in de keuken en hoe gemak en kwaliteit daarin samenkomen.

“Ze noemen het kant-en-klaar, maar dat is niet het juiste woord, het zijn gewoon kwaliteitsproducten van ambacht.” Als voorbeeld noemt hij een product van Joost & Paul, hun jus de veau: “Echt super! Je betaalt er misschien iets meer voor, maar je weet precies wat je krijgt: constante, hoge kwaliteit. En dat is belangrijk, want je hebt niet altijd topkoks in de keuken staan. Dit soort producten zorgen ervoor dat we toch kunnen blijven leveren op het niveau dat we willen.”

“Ze noemen het kant-en-klaar, maar dat is niet het juiste woord, het zijn gewoon kwaliteitsproducten van ambacht.”

Chefkok Bart Schagen - De Tuynkamer - Hoorn

Volgens Bart creëren deze producten rust en stabiliteit in de keuken: “Het geeft mij zekerheid. Als je dat goed weet toe te passen, dan ben je eigenlijk gewoon een kok ‘van nu’.”

“Je wil als chef het liefst alles zelf maken, maar dat is niet realistisch. Tijd is schaars,” vervolgt Bart. “Door het gebruik van goede gemakspullen win je tijd op de mise en place. Het werkt snel, staat snel klaar, je behoudt je kwaliteit en je houdt ruimte over voor andere dingen. En dat geeft rust.”

“Ook een mooi gemakspullenproduct: de brisket. Ik raakte in gesprek met Benjie, onze slager, over de brisket. Mijn idee was om deze een rokerige smaak en een specifieke garing mee te geven. Na het proeven en bijstellen van een aantal proefmonsters kwamen we uiteindelijk tot een prachtig eindresultaat. Deze brisket is nu ook opgenomen aan jullie assortiment!”

Meltd toast met arrabbiata saus, geroosterde portobello, bechamelsaus en gruyère

Desem wit

Doos 6 stuks à 1100 gr
Artikel nr.: 908394



Gruyère rasp

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 734306



Bechamel

Doos 12 pakken à 500 ml
Artikel nr.: 920511



Arrabbiata saus

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 907484



Portobello gesneden

Bak à 8 stuks
Artikel nr.: 800640



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 322245



Olijfolie extra virgin

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 792373





Wijn tip

Poderi Melini San Lorenzo Chianti
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 814008

ZUURDESEM — LUNCH

*Toasted sandwich met geroosterde kip,
gekarameliseerde uien,
gebakken prei en sesam*



Wijn tip

Maison Centauree Viognier
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 804804



Desem wit

Doos 6 stuks à 1100 gr

Artikel nr.: 908394



Japanse sesamdressing

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 907449



Hete kip reepjes halal

Doos à 1 kg

Artikel nr.: 903515



Gekarameliseerde uien

Doos 3 zakken à 1 kg

Artikel nr.: 807141



Sakura cress

Per bakje

Artikel nr.: 127590



Prei gesneden 3mm

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 125320



Sesamzaad gerookt

Fles à 100 gr

Artikel nr.: 814496



Wijn tip

Muscat de Beaumes
de Venise Blanc
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 807153



Desem wentelteef met stoofpeer, speculaas en zure room



Desem wit

Doos 6 stuks à 1100 gr

Artikel nr.: 908394



Volle melk

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 807342



Crème Brûlée

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 391107



Zure room

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 284076



Speculaas kruiden

Bus à 250 gr

Artikel nr.: 903088



Stoofperen rood heel

Blik à 2650 ml

Artikel nr.: 514039



Sorbetijs stoofpeer

Bak à 2500 ml

Artikel nr.: 800282

Jelma de Roos (32) en Douwe de Vries (28) zijn sinds april dit jaar de trotse eigenaren van Hotel | Restaurant De Walvisvaarder in Hollum op Ameland. Om goed voorbereid te zijn op dit nieuwe avontuur, werd VHC ActiFood ingeschakeld. Vooral het concept Chefs Gemak bleek een uitkomst.

Jelma werkte eerder al met ActiFood. “Hiervoor had ik een ander restaurant op Ameland en was daardoor al klant.” Dat beviel goed, dus vroeg ze advies voor hun nieuwe onderneming. Een bestaande locatie. De naam werd behouden, maar ze veranderden de brasserie in een volwaardig restaurant met ontbijt, lunch, diner en borrel én een luxere menukaart. “Vanwege personeelstekort, adviseerde ActiFood om met Chefs Gemak te gaan werken. Dankzij dit concept kunnen we zelf ook bijspringen in de keuken, zonder in te leveren op kwaliteit.”

*“Gemak zonder afbreuk
te doen aan kwaliteit.”*

Eigenaar Douwe de Vries - Hotel | Restaurant De Walvisvaarder - Hollum

Rondleidingen en demo's

In aanloop naar de opening bezochten ze samen met hun koks meerdere keren het Training & Experience Center van ActiFood in Oosterwolde. “We kregen rondleidingen, demo's en praktische tips. Ook werden we geïnspireerd door producten die we in het bestelsysteem over het hoofd hadden gezien.”

Chefs Gemak speelde bij het samenstellen van de definitieve kaart een belangrijke rol. “Het bespaart ons enorm veel tijd en werk. Denk aan voorgegaard en gekruid vlees, kant-en-klare sauzen, tomatensalsa en desserts. Alles van constante kwaliteit. Hierdoor kunnen we onze gasten altijd dezelfde kwaliteit bieden.”

Naast Chefs Gemak gebruikt De Walvisvaarder ook andere producten van ActiFood. Inspiratie komt o.a. uit hun magazines. “De bloemkoolburger en het voorgerecht met buikspek liepen meteen goed.” Met het hoogseizoen voor de deur kijken Jelma en Douwe vol vertrouwen vooruit. “Gasten zijn tevreden, en door de constante kwaliteit krijgen we nauwelijks klachten.”



GEROOKTE EEND – VOORGERECHT

Gerookte eendenborst met bietensaus, gemarineerde bundelzwam en groene kruiden crumble

Gerookte eendenborstfilet

Pak à ca. 350 gr
Artikel nr.: 380679



Bundelzwam bruin

Bak à 150 gr
Artikel nr.: 127465



Bietje saus

Fles à 720 ml
Artikel nr.: 813522



Groene kruiden crumble

Pot à 175 gr
Artikel nr.: 814497



Sushi azijn

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 903781



Wijn tip

Maison Centauree Pinot Noir
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 805701



GEROOKTE EEND — WALKING DINNER

Brioche sandwich met gerookte eendenborst en vijgen



Wijn tip

Bodegas Borsao Classico
Tinto Garnacha
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809999



Gerookte eendenborstfilet

Pak à ca. 350 gr

Artikel nr.: 380679



Brioche gesneden

Doos 5 stuks à 860 gr

Artikel nr.: 805978



Vijgentapenade

Pot à 325 gr

Artikel nr.: 778249



Vijgen vers

Per stuk

Artikel nr.: 339636



Ghoa cress

Per bakje

Artikel nr.: 807005



Balsamico

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 761044



Wijn tip

Willy Bauer Cellar 99 Zweigelt
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 812703



Salade gerookte eendenborst met Japanse sesamdressing en cashewnoten



Gerookte eendenborst

Pak à ca. 350 gr
Artikel nr.: 380679



Cashewnoot gezouten

Bak à 950 gr
Artikel nr.: 785962



Japanse sesamdressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 907449



Mesclun sla

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 585300



Sesamzaad gerookt

Fles à 100 gr
Artikel nr.: 814496



Komkommer stift 5mm

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 125250

NOUGAT GLACÉ – NAGERECHT

"Dirty" sandwich met chocoladesaus en hazelnoot crunch



Wijn tip

Longridge Chenin Blanc
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 809394

Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 809696



New York roll

Doos 36 stuks à 62 gr
Artikel nr.: 904145



Melkchocolade topping

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 613282



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr
Artikel nr.: 503215





NOUGAT GLACÉ — NAGERECHT

*Karamel koek met chocolademousse,
crème anglaise en nougat parfait*



Wijn tip

Willy Bauer Cellar 99 Zweigelt
Per fles à 75 cl
Art.nr.: 812703



Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr

Artikel nr.: 809696



Chocolademoussepoeder puur

Zak à 800 gr

Artikel nr.: 560596



Crème anglaise bourbon

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 644277



Feuilletée karamel

Bak à 75 stuks

Artikel nr.: 909780



Choc'n chip crumble

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 813855



Volle melk

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 807342



NOUGAT GLACÉ – NAGERECHT

Nougat glacé met Nutella en amarena kersen



Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr

Artikel nr.: 809696



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr

Artikel nr.: 503215



Amarena kersen op siroop

Pot à 890 gr

Artikel nr.: 803307



Hazelnootpasta

Pot à 600 gr

Artikel nr.: 813411



Wijn tip

Réserve St. Martin Chardonnay

Per fles à 75 cl

Art.nr.: 803698



Chefs Gemak maakt het mogelijk om je gasten op een simpele en snelle manier te verwennen met gerechten van topkwaliteit!

Chefs Gemak – jouw partner voor efficiënt, professioneel én smaakvol koken.



Scan de qr-code en
bekijk de website van Chefs Gemak

Buurstede 1, 8431 NA Oosterwolde
Powered by **VHC ActiFood**