

# VHC

## JONGENS

PARTNER VOOR HORECA  
& GROOTVERBRUIK

workshops trainingen  
& inspiratie **najaar 2024**



alles  
voor een  
**slimme**  
**zaak**



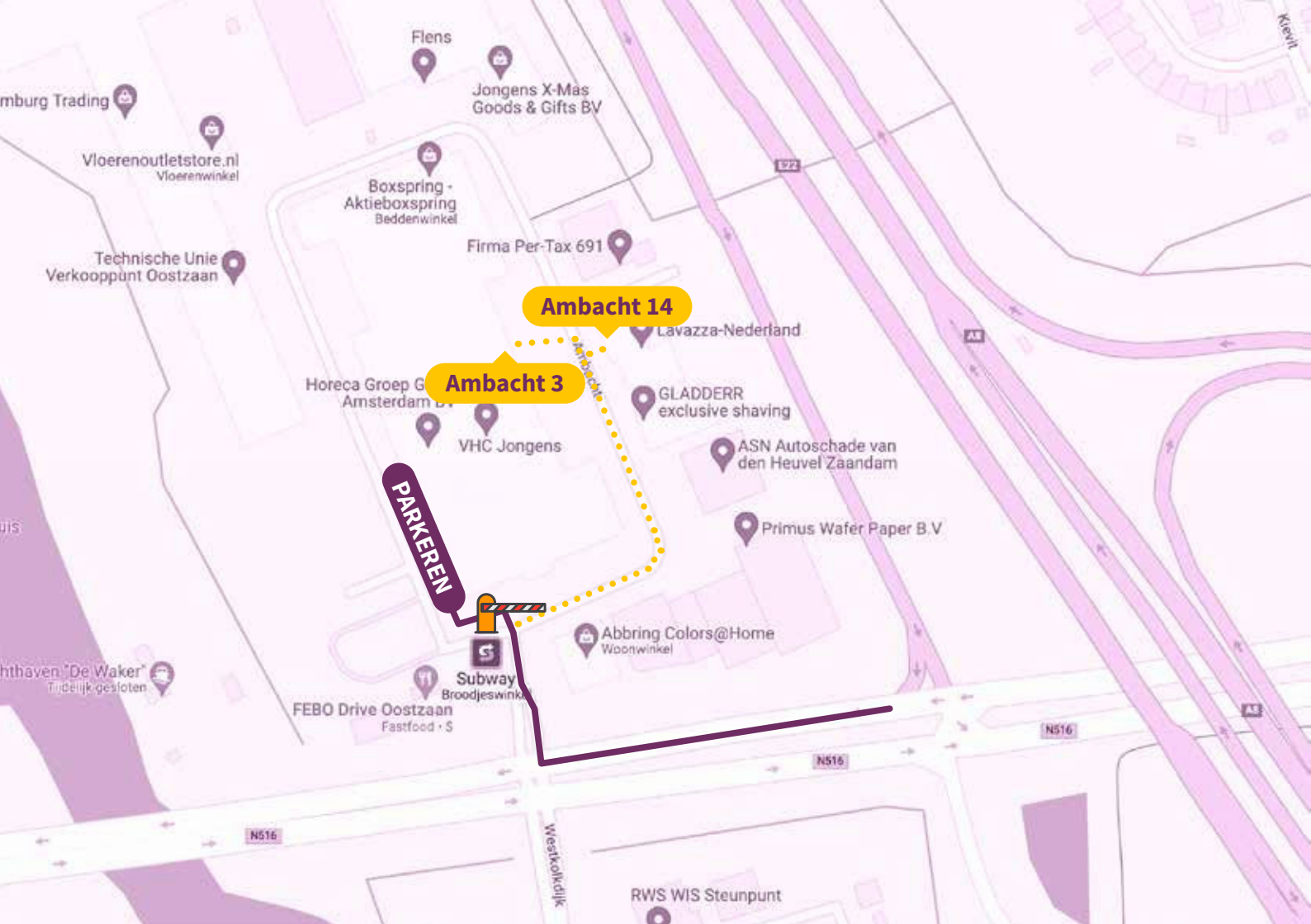


## voorwoord

Naast het bevoorraden van uw keuken gaat VHC Jongens nog een stuk verder. VHC Jongens biedt als service het opleiden, bijscholen, inspireren en ondersteunen van klanten in de vorm van workshops, masterclasses, inspiratiedagen, trainingen en excursies. We bieden de meeste evenementen dan ook kosteloos aan.

Voor vragen kan je contact opnemen via:

**[workshops@vhcjongensbv.nl](mailto:workshops@vhcjongensbv.nl)** of telefoonnummer **075 720 07 77**.



Ambacht 14

Ambacht 3

PARKEREN

mburg Trading

Vloerenoutletstore.nl  
Vloerenwinkel

Technische Unie  
Verkooppunt Oostzaan

Flens

Jongens X-Mas  
Goods & Gifts BV

Boxspring -  
Aktieboxspring  
Beddenwinkel

Firma Per-Tax 691

Lavazza-Nederland

Horeca Groep G  
Amsterdam B.V.

GLADDERR  
exclusive shaving

VHC Jongens

ASN Autoschade van  
den Heuvel Zaandam

Primus Wafer Paper B.V.

Abbring Colors@Home  
Woorwinkel

Subway  
Broodjeswinkel

FEBO Drive Oostzaan  
Fastfood · S

thaven "De Waker"  
Tijdelijk gesloten

RWS WIS Steunpunt

N516

N516

N516

L22

A4

A4

Westkolkdijk

Knoei



## parkeren

Gelieve gebruik te maken van het parkeerterrein achter het distributiecentrum (Ambacht 1). Loop daarna  $\pm 2$  minuten naar de workshoplocatie op **Ambacht 14** of **Ambacht 3**.

De slagboom, om het terrein te betreden, zal op de dag van de workshops open staan.



# Inhoudsopgave

“Bekijk hier de inhoudsopgave/tijdlijn vanaf september t/m november voor alle geplande events in ons Experience Center dit najaar.”

tijd n.t.b.

**Inloopbeurs Texel**  
Kom naar onze locatie op Texel en laat je inspireren op de mini-beurs!

blz. 14



30 september 2024

september



9.00 tot 12.00 uur

**HACCP – Training (ENG)**  
The HACCP hygiene code is a food safety system that demonstrates, as an entrepreneur, safe handling of food and minimization of all potential risks.

blz. 8



11.00 tot 14.00 uur

**Chefs Gemak – Workshop**  
Maak kennis met Chefs Gemak, de innovatieve oplossing voor chefs en ondernemers die streven naar culinaire perfectie, zonder uren in de keuken te staan.

blz. 10



13.00 tot 16.00 uur

**HACCP – Training (NL)**  
De hygiëncode HACCP is een voedselveiligheidsysteem waarmee je als ondernemer aantoonst dat er veilig met voedsel wordt omgegaan en dat alle mogelijke risico's worden beperkt.

blz. 12

oktober

14 oktober  
2024





10.00 tot 14.00 uur

**Foodfotografie - Training**

Volg de foodfotografie workshop van Petra Venekamp van ConcreetAdvies! Leer praktische tips over styling, storytelling, compositie, kleuren en rastergebruik.

blz. 18



11.00 tot 15.30 uur

**Het Italiaans Recept - Workshop**

Ontdek de Italiaanse keuken tijdens deze workshop onder leiding van een Italiaanse chef! De dag begint met een workshop, gevolgd door heerlijke proeverijen.

blz. 20



4 november 2024

oktober



16.00 tot 21.00 uur

**Boerenjongensdiner met Leon Mazairac - Inspiratiedag**

Laat je verrassen en inspireren door het Boerenjongensdiner! Onder leiding van chefkok Leon Mazairac ontdek je de culinaire mogelijkheden van onze lokale ingrediënten.

blz. 16

november

25 november 2024



# HACCP – English

“The HACCP hygiene code is a food safety system that demonstrates, as an entrepreneur, safe handling of food and minimization of all potential risks.”



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

september 30th 2024 - 9.00 to 12.00pm | Ambacht 14, Oostzaan

what you can expect  
**during this training**

- ✓ Free training worth €180,-
- ✓ Hygienecode HACCP
- ✓ Interactive training
- ✓ Learn about allergens
- ✓ Prove of participation



# HACCP training mandatory requirement

The HACCP hygiene code is a food safety system that demonstrates, as an entrepreneur, safe handling of food and minimization of all potential risks. Teachers from Horeca Vakcollege will

teach you in this interactive training how to give a practical interpretation of the rules from the hygiene manual.

\*including an optional lunch.



For the first time we will give an English version of the HACCP training! This training will be given from our own training organization Horeca Vakcollege.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze  
training of ga naar [vhcjongensbv.nl](https://vhcjongensbv.nl)



# Chefs Gemak

“Maak kennis met Chefs Gemak, de innovatieve oplossing voor chefs en ondernemers die streven naar culinaire perfectie, zonder uren in de keuken te staan.”



30 september 2024 - 11.00 tot 14.00 uur | Ambacht 14, Oostzaan

wat je kunt verwachten  
**van deze gratis workshop**

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €175,-
- ✓ Maak kennis met Chefs Gemak
- ✓ Inspirerende gemaksgerechten
- ✓ Oplossing voor personeelstekorten
- ✓ Ervaar zelf het gemak!

## laat je inspireren met deze workshop!



Sinds de lancering van ons nieuwste concept Chefs Gemak tijdens ons 80-jarig bestaan hebben we zeker niet stil gezeten! Na het uitbrengen van drie uitgebreide brochures, LIVE-cooking tijdens de Noord-Hollandse Horecabeurs en gemakkelijk te bestellen gerechten online, is het nu tijd om de nieuwste gemaksgerechten van het seizoen aan jou te presenteren in ons eigen Experience Center.

Maak kennis met Chefs Gemak, de innovatieve oplossing voor chefs en ondernemers die streven naar culinaire perfectie, zonder uren in de keuken te staan. Onze gemakrecepten

zijn zorgvuldig ontworpen om heerlijke gerechten te creëren met minimale inspanning. \*Voor deze workshop zijn er maar beperkt aantal plaatsen beschikbaar!



Scan de QR-code en meld je aan voor deze  
workshop of ga naar [vhcjongensbv.nl](https://vhcjongensbv.nl)



# HACCP – Nederlands

“De hygiëncode HACCP is een voedselveiligheidssysteem waarmee je als ondernemer aantoont dat er veilig met voedsel wordt omgegaan en dat alle mogelijke risico's worden beperkt.”



Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

30 september 2024 - 13.00 tot 16.00 uur | Ambacht 14, Oostzaan

wat je kunt verwachten  
**van deze gratis training**

- ✓ Gratis training t.w.v. €180,-
- ✓ Hygiëncode HACCP
- ✓ Interactieve training
- ✓ Leer over allergenen
- ✓ Bewijs van deelname

# HACCP training verplichte kost



Deze training zal ook dit jaar weer worden gegeven door onze trouwe partner, Horeca Vakcollege!

De hygiëncode HACCP is een voedselveiligheidssysteem waarmee je als ondernemer aantoont dat er veilig met voedsel wordt omgegaan en dat alle mogelijke risico's worden beperkt.

Docenten van het Horeca Vakcollege leren jou in deze interactieve training een praktische vertaling te geven aan de regels uit het hygiëne handboek. *Inclusief een optionele lunch.*



Scan de QR-code en meld je aan voor deze training of ga naar [vhcjongensbv.nl](http://vhcjongensbv.nl)



# Inloopbeurs Texel

“Kom naar onze locatie op Texel en laat je inspireren op de mini beurs!”

14 oktober 2024 - tijd n.t.b. | De Vang 17, Oudeschild

wat je kunt verwachten  
**van deze gratis  
inspiratiedag**

- ✓ Een goodiebag t.w.v. ruim €70,-
- ✓ Mini beurs op Texel
- ✓ Food & Non-Food inspiratie
- ✓ Een super gezellige middag!



## kom naar onze locatie op Texel!



Onze locatie op Texel organiseerde ook vorig jaar met groot succes een inspiratiedag. De druk bezochte mini beurs zal ook dit jaar weer plaats vinden op De Vang 17 in Oudeschild.

Kom naar onze locatie op Texel en laat je inspireren op de mini-beurs! Deze keer richten de leveranciers zich op innovatieve borrelplankproducten

en streetfood. Kom langs en breng je borrelplank naar een hoger niveau! *Inclusief goodiebag ter waarde van ruim €70,-*



Scan de QR-code en meld je aan voor deze  
inspiratiedag of ga naar [vhcjongensbv.nl](https://vhcjongensbv.nl)



# Boerenjongensdiner

“Leon Mazairac verrast en inspireert tijdens het Boerenjongensdiner!”

4 november 2024 - 16.00 tot 21.00 uur | Ambacht 14, Oostzaan

wat je kunt verwachten  
**van deze gratis  
inspiratiedag**

- ✓ Gratis inspiratiedag t.w.v. €350,-
- ✓ TV-kok Leon Mazairac
- ✓ Focus op duurzaamheid
- ✓ Koken met streekproducten

## ga mee op gastronomisch avontuur!



Leon Mazairac (links) samen met Carlo Verhardt (rechts) tijdens de Boerenjongensdag vorig jaar. Samen waren zij jurylid tijdens de Challenge, waarbij zes professionele chefs de strijd aan gingen door een gerecht te bereiden met gebruik van enkel maar lokale producten.

Laat je verrassen en inspireren door het Boerenjongensdiner! Onder leiding van chefkok Leon Mazairac ontdek je de culinaire mogelijkheden van onze lokale ingrediënten. Tijdens dit gastronomische avontuur leer je ook over de duurzame initiatieven

die wij ondersteunen en ontdek je hoe jouw bedrijf kan bijdragen aan een groenere toekomst. Dus, heb jij affiniteit met streekproducten en staat duurzaamheid hoog op je lijstje? Dan ben jij van harte welkom op dit unieke diner!



Scan de QR-code en meld je aan voor deze  
inspiratiedag of ga naar [vhcjongensbv.nl](https://vhcjongensbv.nl)



# Foodfotografie

“Volg de foodfotografie workshop van Petra Venekamp van ConcreetAdvies!”

25 november 2024 - 10.00 tot 14.00 uur | Ambacht 14, Oostzaan

wat je kunt verwachten  
**van deze gratis training**

- ✓ Gratis training t.w.v. €160,-
- ✓ Fotografe Petra Venekamp
- ✓ Praktische foodfotografie tips
- ✓ Verzorgde lunch

# foodfotografie training van ConcreetAdvies



Zalm Wellington bereid en gefotografeerd in de keuken van VHC Jongens. Fotografe Petra Venekamp van ConcreetAdvies zal geheid haar eigen foto's presenteren en vertellen hoe jij zelf de perfecte foodfoto's maakt!

Volg de foodfotografie workshop van Petra Venekamp van ConcreetAdvies! Leer praktische tips over styling, storytelling, compositie, kleuren en rastergebruik. Ontvang waardevolle adviezen over hulpmiddelen en de beste apps voor fotobewerking,

allemaal op je telefoon. Aan het einde van de workshop kun je sfeervolle foodfoto's maken voor social media en praktische foto's voor je webshop. Vergeet je oplader niet, zorg voor voldoende geheugen op je telefoon en neem eventueel een selfie stick mee.



Scan de QR-code en meld je aan voor deze  
training of ga naar [vhcjongensbv.nl](https://vhcjongensbv.nl)



# Het Italiaans recept

“Ontdek de Italiaanse keuken tijdens deze workshop onder leiding van een Italiaanse chef!”

25 november 2024 - 11.00 tot 15.30 uur | Ambacht 14, Oostzaan

wat je kunt verwachten  
**van deze gratis workshop**

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €110,-
- ✓ Italiaanse keuken
- ✓ Italiaanse chef (Engelstalig)
- ✓ Proef Italiaanse gerechten!



# het Italiaanse recept in de vorm van een workshop!



Vorig jaar was het Italiaanse Surgital te gast in ons Kooklab om hun kennis te delen met het Nederlandse publiek. Ook dit jaar lijkt het erop dat er opnieuw een Italiaanse chef een workshop komt geven!

Ontdek de Italiaanse keuken tijdens deze workshop onder leiding van een Italiaanse chef! De dag begint met een workshop, gevolgd door heerlijke

proeverijen. Voor deze workshop zijn er maar beperkt aantal plaatsen beschikbaar!



Scan de QR-code en meld je aan voor deze  
workshop of ga naar [vhcjongensbv.nl](https://vhcjongensbv.nl)





## een onvergetelijke leerervaring

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

Reserveer jouw plek voor een onvergetelijke leerervaring.

Grijp deze kans om jezelf te laten groeien en te excelleren in je vakgebied!

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



## **CONTACT**

VHC Jongens BV  
Ambacht 3  
1511 JZ Oostzaan

[www.vhcjongensbv.nl](http://www.vhcjongensbv.nl)  
075 - 684 30 55  
[info@vhcjongensbv.nl](mailto:info@vhcjongensbv.nl)

