



2025 - 2026

WORKSHOPS, TRAININGEN & INSPIRATIE

VHC
JONGENS

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
slimme
zaak





VOORWOORD

Bij VHC Jongens stopt het niet bij de levering aan de keukendeur. We geloven in groei, beleving en het delen van kennis. Daarom nodigen we onze klanten graag uit om hun horizon te verbreden met bruisende workshops, inspirerende trainingen en verrassende excursies.

Deze evenementen zijn kosteloos te volgen op onze locaties in Oostzaan of Almere. Kom proeven, leren en ontdekken!

Voor vragen kan je contact opnemen via:

workshops@vhcjongensbv.nl of telefoonnummer **075 720 07 77**.

INHOUDSOPGAVE

Bekijk hier het overzicht van alle geplande events
in ons Experience Center van september t/m april.



Bourgondische BBQ	06
HACCP Engels	08
HACCP Nederlands	10
LinkedIn voor horecaondernemers	12
Chefs Gemak	14
Boerenjongens Proeverij	16
Hollandse Pilsener & High beer	18
Gastvrijheid & Upsell	20
Verstegen	22

2025

- 26** Broodje inspiratie
- 28** Canva & Foodfotografie
- 30** Menucalculatie
- 32** Dim Sum Chef
- 34** Cono Kaasmakers
- 38** Het witte goud
- 40** Wijn in bloei



Inspiratiedag

BOURGONDISCHE BBQ

15 september 2025

13.00 tot 17.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Tijdens deze culinaire sessie rond onze Bourgondische BBQ staan seizoensproducten, wildvlees en vergeten groenten centraal.

We laten live zien hoe wild wordt uitgesneden en combineren dit met verrassende bereidingen en bijpassende wijnen – perfect voor een vernieuwende winterkaart.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
inspiratiedag of ga naar vhcjongensbv.nl





**“EEN SFEERVOLLE
BUITENMIDDAG VOL
INSPIRATIE VOOR
HORECA PROFESSIONALS,
CHEFS EN
KEUKENTEAMS.”**

Wat je kunt verwachten
van deze gratis inspiratiedag

- ✓ Gratis inspiratie t.w.v. €220,-
- ✓ Inspiratie voor de winterkaart
- ✓ Vergeten groenten
- ✓ Wijnen
- ✓ Wild vlees

LOCATIE
Versterkerstraat 12,
Almere



Training **HACCP ENGLISH**

29 september 2025

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

This HACCP day consists of an interactive e-learning module to be completed in advance, followed by a hands-on training day on location.

Participants will learn in an accessible way how to correctly apply the hygiene code in practice. After completion, everyone will receive a certificate.

Scan the QR code and register for this training or go to vhcjongensbv.nl





“HANDLE FOOD SAFELY”

What you can expect during this training

- ✓ Free training worth €180,-
- ✓ Interactive Training
- ✓ Hygienecode HACCP
- ✓ Certificate of participation upon completion
- ✓ Learn about allergens

LOCATION
Versterkerstraat 12,
Almere



Training

HACCP NEDERLANDS

29 september 2025

14.00 tot 17.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Deze HACCP-dag bestaat uit een interactieve e-learning die vooraf wordt gevolgd en een praktijkgerichte trainingsdag op locatie.

Deelnemers leren op een toegankelijke manier hoe zij de hygiëncode in de praktijk correct toepassen. Na afloop ontvangt iedereen een certificaat.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
training of ga naar vhcjongensbv.nl





“VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL”

Wat je kunt verwachten van deze gratis training

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

LOCATIE
Versterkerstraat 12,
Almere



Training

LINKEDIN VOOR HORECAONDERNEMERS

13 oktober 2025

09.00 tot 12.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

LinkedIn is meer dan een platform voor kantoormedewerkers – het is dé plek om jouw horecazaak en expertise onder de aandacht te brengen bij potentiële gasten, zakelijke klanten en toekomstige medewerkers.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
training of ga naar vhcjongensbv.nl





“LINKEDIN: JOUW PODIUM VOOR PASSIE IN DE HORECA.”

Wat je kunt verwachten van deze gratis training

- ✓ Gratis training t.w.v. €175,-
- ✓ Ontdek welke content werkt in de horeca en hoe je zichtbaar wordt bij de juiste doelgroep
- ✓ Leer hoe je LinkedIn gebruikt voor werving en nieuwe samenwerkingen binnen de branche

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

Workshop

CHEFS GEMAK

13 oktober 2025

10.00 tot 13.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Ben jij horecaondernemer of chef en wil je meer tijd overhouden zonder in te leveren op kwaliteit?

Meld je aan voor onze inspirerende workshop en ervaar hoe je met minimale inspanning verfijnde gerechten van restaurantkwaliteit op tafel zet.

Tijdens deze interactieve sessie ontdek je de kracht van culinaire componenten van topkwaliteit, krijg je live demonstraties van onze chefs én ga je zelf aan de slag.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
workshop of ga naar vhcjongensbv.nl





“EENVOUDIG
IN UITVOERING,
GROOTS IN SMAAK”

Wat je kunt verwachten
van deze gratis workshop

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €175,-
- ✓ Live cooking met Chefs Gemak-producten
- ✓ Inspiratie voor moeiteloze gerechten
- ✓ Oplossing voor personeel tekorten
- ✓ Tips voor efficiënter koken zonder in te leveren op kwaliteit



LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

Inspiratiedag

BOERENJONGENS PROEVERIJ

27 oktober 2025

17.00 tot 20.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Na het succesvolle Boerenjongensdiner van vorig jaar keren we terug met een nieuw hoofdstuk: de Boerenjongens Proeverij.

Wij nemen je mee op een culinaire reis langs het beste dat Noord-Holland te bieden heeft. Een diner boordevol streekproducten, smaak en vakmanschap.

Heb jij interesse in het verduurzamen van je horecagelegenheid of wil je jouw menukaart lokaler maken? Laat je inspireren en proef wat mogelijk is.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
inspiratiedag of ga naar vhcjongensbv.nl





“EEN CULINAIRE REIS DOOR NOORD-HOLLAND LOKAAL, DUURZAAM EN VOL SMAAK”

Wat je kunt verwachten
van deze gratis inspiratiedag

- ✓ Gratis inspiratie t.w.v. €300,-
- ✓ Lokale producten
- ✓ Duurzame keuzes
- ✓ Verzorgd diner
- ✓ Tips om te verduurzamen

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

Excursie

HOLLANDSE PILSENER & HIGH BEER

3 november 2025

12.30 tot 16.00 uur

Haarlemmerstraatweg 73g, Halfweg

Inclusief vervoer vanuit Almere en Oostzaan

Ontdek de wereld achter het Nederlandse pils tijdens deze gezellige én leerzame excursie naar de Brouwerij de Hollandse Pilsener fabriek. Je krijgt een kijkje in het brouwproces, en leert alles over vakmanschap, smaak en historie.

Na de rondleiding schuiven we aan voor een uitgebreide High Beer – een proeverij met meerdere speciaal bieren en bijpassende hartige hapjes. Proef, geniet en laat je verrassen door combinaties die je smaakpapillen prikkelen.

**Scan de QR-code en meld je aan voor deze
excursie of ga naar vhcjongensbv.nl**





**“WAAR VAKMANSCHAP
SCHUIMT EN HISTORIE
BRUIST, ONTDEK
HOLLANDSE PILSENER
VAN BINNENUIT!”**

Wat je kunt verwachten
van deze gratis excursie

- ✓ Gratis excursie t.w.v. €200,-
- ✓ Rondleiding door de brouwerij met uitleg over het brouwproces
- ✓ Proeverij met bieren en bijpassende hapjes

LOCATIE
Haarlemmerstraatweg
73g, Halfweg



Training

GASTVRIJHEID & UPSELL

17 november 2025

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Leer technieken om de gastvrijheid te verhogen en een onvergetelijke ervaring voor gasten te creëren.
Hoe upsell je zonder opdringerig over te komen?

Ontdek de Gastroute en leer hoe je deze strategisch inzet, zodat je de verwachtingen van de gast overtreft én je omzet verhoogt.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
training of ga naar vhcjongensbv.nl



“MAAK VAN JOUW GASTVRIJHEID EEN HERINNERING DIE BLIJFT.”

Wat je kunt verwachten van deze gratis training

- ✓ Gratis training t.w.v. €180,-
- ✓ Het belang van gastvrijheid als visitekaartje van je organisatie
- ✓ Verwachtingen overtreffen: hoe je net dat stapje extra zet
- ✓ Vergroten van zelfvertrouwen en overtuigingskracht bij verkoopmomenten

LOCATIE
Versterkerstraat 12,
Almere

Inspiratiesessie

VERSTEGEN

8 december 2025

12.00 tot 15.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Op 8 december neemt Verstegen je mee in de wereld van kruiden, specerijen en Spice Oils.

Een interactieve sessie vol smaak, praktische tips en inspiratie voor in de keuken.

We ontdekken hoe je meer haalt uit kruiden, hoe je smaken scherper herkent én hoe Spice Oils je mise-en-place kunnen versterken. Proeven inbegrepen.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
inspiratiesessie of ga naar vhcjongensbv.nl



A close-up photograph of several wooden spice containers, possibly made from hollowed-out wood, filled with various ground spices. One container holds a bright red powder, another a yellow powder, and others contain darker, more complex blends. The background is softly blurred, focusing attention on the textures and colors of the spices.

**“MEER SMAAK,
MINDER MOEITE, LAAT
KRUIDEN EN SPICE
OILS JE KEUKENWERK
VERRIJKEN.”**

Wat je kunt verwachten
van deze gratis inspiratiesessie

- ✓ Gratis inspiratiesessie t.w.v. €100,-
- ✓ Meer uit kruiden halen
- ✓ Tips & tricks voor de mise-en-place
- ✓ Ontdek en proef smaakverschil

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

HORECAVA

**Van 12 t/m 15 januari verwelkomen
we je graag op onze stand tijdens
Horecava 2026!**

Kom langs in de Deltahal,
standnummer 10.530 en ontdek
wat wij voor jouw horecabedrijf
kunnen betekenen.



VHC Jongens standnummer 10.530



De Horecava vindt plaats in de RAI Amsterdam.

Workshop

BROODJE INSPIRATIE

2 februari 2026

11.00 tot 14.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Een creatieve workshop voor koks die hun lunchkaart willen vernieuwen. Ontdek verrassende brood- en smaakcombinaties, werk aan vegetarische en luxe varianten en laat je inspireren om de sandwich tot een onderscheidend gerecht op de kaart te maken.

Praktisch, culinair en direct toepasbaar in jouw keuken.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
workshop of ga naar vhcjongensbv.nl





**“BOOST JE LUNCHKAART!
ONTDEK VERRASSENDE
BROODJES, VAN LUXE
TOT VEGGIE, EN MAAK
VAN ELKE SANDWICH EEN
SMAAKEXPLOSIJE.”**

Wat je kunt verwachten
van deze gratis workshop

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €175,-
- ✓ Inspiratie voor op de lunch kaart
- ✓ Vegetarische en luxe varianten voor op de menukaart
- ✓ Verschillende brood en smaak combinaties

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan



Workshop

CANVA & FOODFOTOGRAFIE

2 februari 2026

10.00 tot 14.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Maak in één workshop de stap naar professionele en herkenbare content voor jouw horecazaak.

Leer werken met Canva, creëer opvallende visuals in je eigen huisstijl en ontdek slimme AI-tools om snel content te maken.

We combineren dit met praktische foodfotografie: je leert hoe je gerechten mooi in beeld brengt met je smartphone – perfect voor social media en je ontwerpen. Met een handige contentkalender plan je alles vooruit en bespaar je tijd. Creatief, efficiënt en direct toepasbaar.

**Scan de QR-code en meld je aan voor deze
workshop of ga naar vhcjongensbv.nl**





**“LEER CANVA KENNEN,
MAAK GAVE VISUALS IN
JOUW STIJL EN LAAT AI
JE HELPEN SNELLER TE
KNALLEN!”**

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

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €180,-
- ✓ Ontwerp als een pro
- ✓ Eigen foto's verwerken in Canva-designs voor een krachtig totaalbeeld

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan



Training

MENUCALCULATIE

16 februari 2026

09.00 tot 12.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Wil jij weten hoe je de juiste verkoopprijs bepaalt en jouw menukaart winstgevend maakt? In onze training leer je stap voor stap hoe je de kostprijs van gerechten berekent, rekening houdt met inkoop, waste en marge, en zo een rendabele menukaart samenstelt.

Perfect voor horecaondernemers, chefs en iedereen die grip wil krijgen op de cijfers achter het eten.

Boost je winst en serveer met inzicht!

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
training of ga naar vhcjongensbv.nl



“ONTDEK DE KUNST VAN MENUCALCULATIE!”

Wat je kunt verwachten van deze gratis training

- ✓ Gratis training t.w.v. €170,-
- ✓ De kostprijs van een gerecht berekenen
- ✓ Rekening houden met waste, mise-en-place en inkooprijzen
- ✓ Een verkoopprijs bepalen op basis van gewenste marge/winst

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

16 februari 2026
11.00 tot 14.00 uur
Ambacht 14, Oostzaan

Tijdens deze exclusieve workshop nemen we je mee in de échte wereld van Dim Sum, waar ambacht, traditie en smaak samenkomen. Ontdek de herkomst, leer het verschil en ga zelf aan de slag met het maken van je eigen Dim Sum van scratch.

Daarnaast delen we praktische tips & tricks voor de bereiding en serveersuggesties die direct toepasbaar zijn op jouw menukaart én laten we zien hoe Dim Sum

verrassend interessante marges kan opleveren voor jouw keuken.

Deze workshop is dus ideaal voor chefs die hun kennis willen verdiepen, nieuwe smaken willen ontdekken en op zoek zijn naar inspiratie voor hun keuken. Schrijf je nu in en laat je verrassen door de wereld van échte Dim Sum.

Workshop

DIM SUM

CHEF

**Scan de QR-code en meld je aan voor deze
workshop of ga naar vhcjongensbv.nl**





**“DUMPLING, GYOZA,
POTSTICKER, DIM SUM...
WEET JIJ HET
VERSCHIL?”**

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

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €175,-
- ✓ Ga zelf aan de slag
- ✓ Maak Dim Sum vanaf scratch
- ✓ Tips & serveersuggesties voor
jouw menukaart

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

Excursie

CONO KAASMAKERS

9 maart 2026

10.30 tot 16.00 uur

Rijperweg 20, Westbeemster

Inclusief vervoer vanuit Almere en Oostzaan

Deze Excursie biedt een unieke kans om kennis te maken met de Beemsterpolder! We starten met een rondleiding en lunch bij een veehouder, gevolgd door een bezoek aan CONO Kaasmakers.

Ontdek het duurzame productieproces in volle actie en geniet van een informatieve inspirerende dag.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
excursie of ga naar vhcjongensbv.nl





“BELEEF DE
BEEMSTERPOLDER
VAN KOE TOT KAAS!
VAN BOERENERF TOT
KAASMAKERIJ, EEN DAG
VOL SMAAK, INSPIRATIE
EN VAKMANSCHAP.”

Wat je kunt verwachten
van deze gratis excursie

- ✓ Gratis excursie t.w.v. €200,-
- ✓ Rondleiding op een melkveebedrijf in de Beemsterpolder
- ✓ Lunch met streekproducten op de boerderij
- ✓ Bezoek aan CONO Kaasmakers met een exclusief kijkje in de kaasmakerij

LOCATIE
Rijperweg 20,
Westbeemster

NOORD-HOLLANDSE HORECABEURS

**“Eind maart is het zover, de 15e editie
van de Noord-Hollandse Horecabeurs!”**

Horecaprofessionals uit Noord-Holland zijn opnieuw welkom om in een ontspannen sfeer, ideeën en kennis uit te wisselen. Met meer dan 200 exposanten biedt deze editie voor elk wat wils, met producten uit alle categorieën vertegenwoordigd.

een overvloed aan nieuwe inspiratie wacht op je



De Noord-Hollandse Horeca Beurs vindt plaats bij het AFAS Stadion in Alkmaar.

Workshop

HET WITTE GOUD

20 april 2026

11.00 tot 14.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Een seizoensgerichte workshop voor koks die meer uit het aspergeseizoen willen halen. Laat je inspireren door klassieke en moderne bereidingen, ontdek verrassende combinaties en werk aan verfijnde gerechten die perfect passen op de voorjaarskaart.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
workshop of ga naar vhcjongensbv.nl





**“PRAKTISCH,
SMAAKVOL EN
CREATIEF TOEPASBAAR
IN JOUW KEUKEN.”**

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

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €180,-
- ✓ Klassieke én moderne bereidingen van asperges
- ✓ Presentatietips voor een frisse, eigentijdse uitstraling
- ✓ Smaakcombinaties die het seizoen versterken

LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

Workshop

WIJN IN BLOEI

20 april 2026

12.00 tot 15.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Op 20 april zetten we het voorjaar op tafel. Naast onze aspergeworkshop bieden we een inspirerende sessie over wine pairing met voorjaars- en zomerse wijnen.

We duiken in de wereld van lichte, zomerse wijnen en ontdekken hoe je ze het beste combineert met frisse voorjaars- en zomersmaken.

Een workshop vol smaak, tips en verrassende combinaties die je meteen kunt toepassen in je keuken of op de kaart.

Scan de QR-code en meld je aan voor deze
workshop of ga naar vhcjongensbv.nl





**“BOORDEVOL SMAAK,
TIPS EN TRICKS!
PROEF, LEER EN
PAS TOE!”**

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

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €180,-
- ✓ Kennismaking met frisse voorjaars- en zomerse wijnen
- ✓ Proeven en vergelijken: welke wijn past bij welk gerecht?
- ✓ Praktische toepassingen voor op de kaart of in het menu

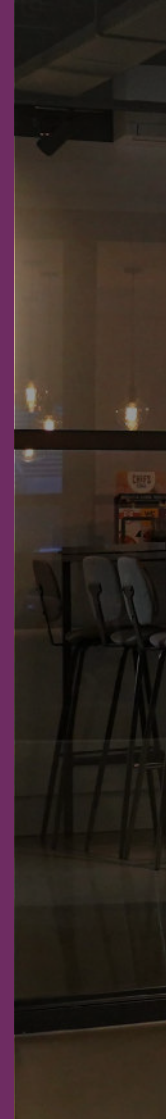
LOCATIE
Ambacht 14,
Oostzaan

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 één aan deze vennootschap gelieerde vennootschap enige vergoeding aan de deelnemende partijen verschuldigd is of zal zijn.

sterke
merken
voor jouw
slimme zaak



Scan de QR-code en bekijk al onze sterke merken
of ga naar vhcjongensbv.nl



LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

SABROSO
PRODUCTO DE ESPAÑA


Mescoo

Soleggiato
Mediterraans genieten!

Sanschef

Chudin

RAGAZZI
KWAALITEITSVLEESCH

C'era una volta...
Sapori di Casa

PROTEQ
HYGIENE SOLUTIONS


LENCKE
HONING

GERAND OOR LIEVEN HET BESTE OP TAARTE ERVEN

-VAN- WIJCK
NOTEN & FRUITVRIJCHTEN

CoolBreaks
That's (n)ice


KNOOK AGF
DE BEZIGTERIJENDE IN HET VERBODEN EN VERBODEN

PRIMA
VERBODEN GELD • VERBODEN LIEDE

fire  flame


DE WITTE WEIJDE
ZUIVEL VAN HET LAND


CHEF'S
EGG


CHAUPAIN
EXCLUSIEVE BROOD & PASTEURISERIE

BROUWERIJ
DE
HOLLANDSE PILSENER FABRIEK

3PASIÓN
eco


CAMPURE
DE SMAAK VAN DE WERELD

YIN DEE
ASIAN FOODS


HET RIJCKE GILDE
KWAALITEIT IN VLEESCH EN VLEESCHWALLEN


TEXELS TROTS
AMBACHTELIJK BEREID MET TEXELS RUND



CONTACT

VHC Jongens BV

Ambacht 3
1511 JZ Oostzaan

075 - 684 30 55

info@vhcjongensbv.nl
vhcjongensbv.nl

VHC Jongens Almere

Versterkerstraat 12
1322 AP, Almere

088 - 00 09 700

info@vhcjongensalmere.nl
vhcjongensalmere.nl