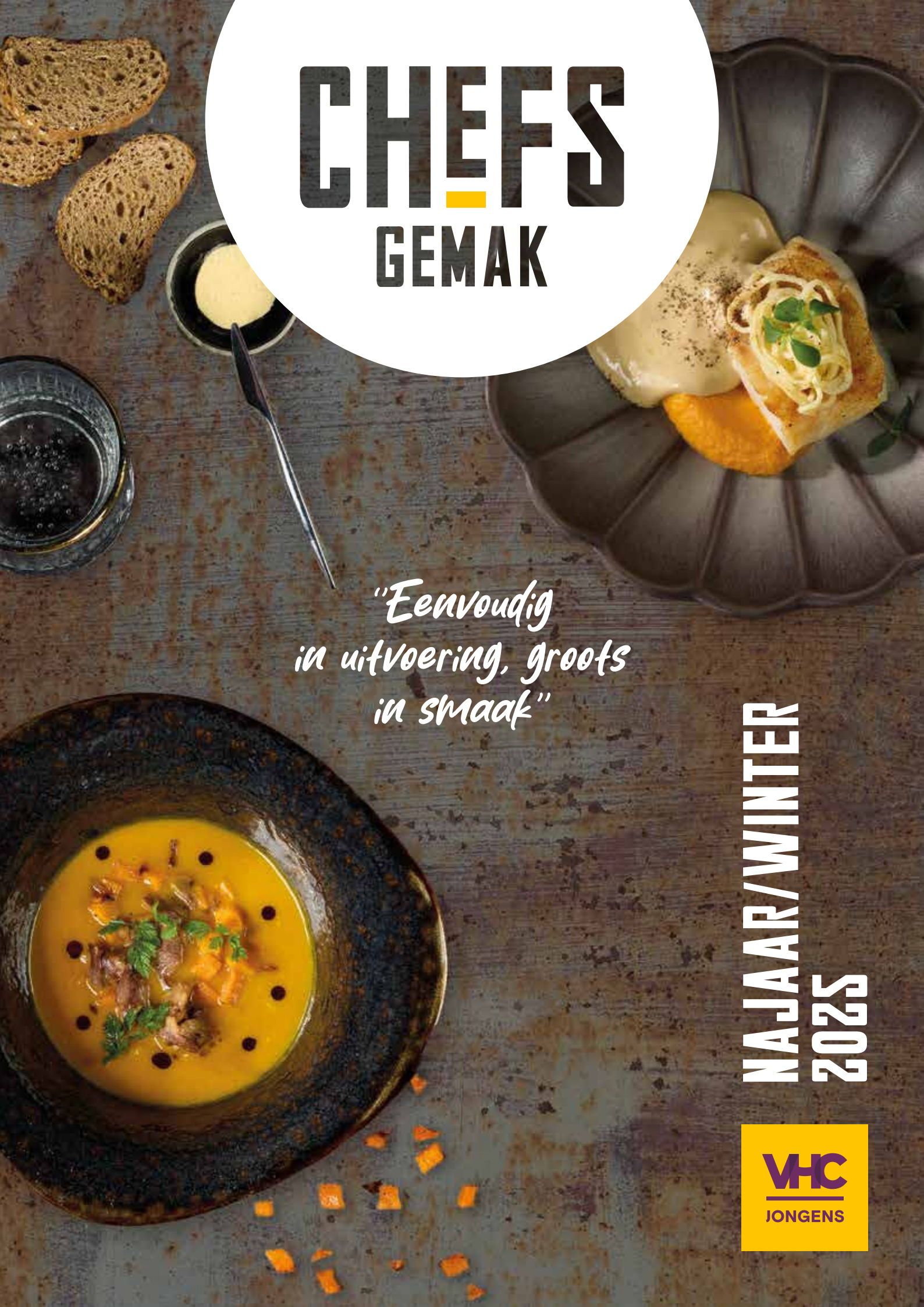




CHEFS GEMAK

*"Eenvoudig
in uitvoering, groots
in smaak"*

NAJAAR/WINTER
2025

VHC
JONGENS



Bij VHC Jongens 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 Jongens BV

Ontwerp

Marketing VHC Jongens

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

Flyer2000

© 2025 VHC Jongens 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, arrabbiata 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 cepses 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 arrabbiata 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

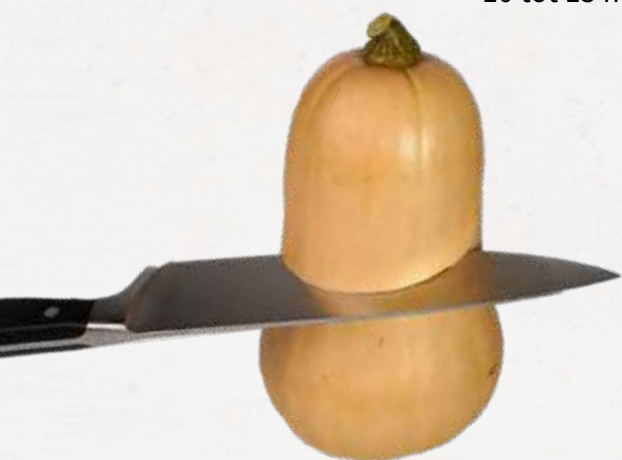
58 INSPIRATIE MET NOUGAT GLACÉ

- 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 flespompoeen, brisket en kervel

Flespompoeen

Per kilo

Artikel nr.: 4519198



Oosterse pompoensoep

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 2100030



Smokey beef brisket kant en klaar

Per stuk à ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 3755149



Kervel

Per bos

Artikel nr.: 4510469



Pompoenpitolie

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 2323426



Five spices

Blik à 600 gr

Artikel nr.: 2143725



Zonnebloemolie

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 2512219



Advies verkoopprijs:
€ 10,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



A top-down photograph of a meal. In the center is a dark, wide-rimmed bowl filled with a vibrant orange pumpkin soup. The soup is garnished with chunks of cooked meat, small cubes of orange vegetable, and fresh green herbs. Several small, dark, round objects are arranged in a circle around the central garnish. To the right of the bowl is a small black dish containing a round pat of yellow butter, with a butter knife resting against it. Above the bowl are two slices of rustic, dark brown bread with a porous texture. The entire scene is set on a weathered, grey-blue wooden surface, with small orange vegetable cubes scattered around the bowl and bread.

Tevens geschikt
voor walking diner

FLESPOMPOEN — HOOFDGERECHT

Pompoen uit de oven met short ribs en kingboleet



Wijn tip

Secret de Lunes Syrah
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0821034



Flespompoen

Per kilo

Artikel nr.: 4519198



Runder short rib kant en klaar

Pak 4 stuks à ca. 300 gr

Artikel nr.: 3755123



Kingboleet

Doos à 1 kg

Artikel nr.: 4533015



Pompoenpuree

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 4375037



Kalfs jus de veau

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 3757202



Five spices

Blik à 600 gr

Artikel nr.: 2143725



Zonnebloemolie

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 2512219



Advies verkoopprijs:

€ 24,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Wijn tip

Montigny Riesling
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0825466

Geroosterde flespompoeen met roquefort, macadamia, courgettesalade en kerriepoeder



Flespompoeen

Per kilo

Artikel nr.: 4519198



Roquefort kaas

Per stuk à 125 gr

Artikel nr.: 4333340



Courgette spirelli

Bak à 500 gr

Artikel nr.: 4524337



Macadamia noten

Bak à 900 gr

Artikel nr.: 2737263



Five spices

Blik à 600 gr

Artikel nr.: 2143725



Kerriepoeder madras

Bus à 500 gr

Artikel nr.: 2133594



Zonnebloemolie

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 2512219



Advies verkoopprijs:

€ 13,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

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.: 3758101



Little gem geplukt

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4591617



Parmezaanse kaasflakes

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 4330271



Caesar dressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314623



Streaky bacon

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 4311015



Parmesan Decor

Doos 50 stuks à 20 gr
Artikel nr.: 2790112



Salade croutons knoflook

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 2307115



Advies verkoopprijs:
€ 18,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





Wijn tip

Le Petit Maurice Chardonnay
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0825177

PULLED CHICKEN — HOOFDGERECHT

Truffel ravioli met pulled chicken, arrabbiata saus en tuinkers



Wijn tip

Monte Antico Rosso Toscana Igt
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820424



Pulled chicken

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 3758101



Ravioli truffel

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 4656479



Arrabbiata saus

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 2314657



Ratatouille 20 mm

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 4524056



Tuinkers

Per bakje

Artikel nr.: 4514099



Advies verkoopprijs:

€ 22,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Bier tip

Hollandse Herfstbock
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 0200717

PULLED CHICKEN – LUNCH

Melted toast met pulled chicken, mangosalsa en barbecuesaus



Pulled chicken

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 3758101



Rustiek donker gesneden 18mm

Doos 5 stuks à 800 gr

Artikel nr.: 4622785



BBQ hickory smoky saus

Fles à 2500 gr

Artikel nr.: 2311281



Jong belegen plakken

Pak 50 plakken à 20 gr

Artikel nr.: 4390457



Salsa mango habanero

Pot à 1000 gr

Artikel nr.: 2051209



Tomaten salsa

Pot à 1000 gr

Artikel nr.: 2051259



Mesclume sla

Bak à 125 gr

Artikel nr.: 4513306



Advies verkoopprijs:

€ 14,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

KABELJAUW — HOOFDGERECHT

Kabeljauw met krokante boekweit, gratin en prei

Kabeljauw rug zonder vel

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Aardappelgratin rolls

Zak à 2 stuks
Artikel nr.: 4505121



Prei gesneden 10mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4532463



Crispy boekweit

Pot à 300 gr
Artikel nr.: 2332352



Mosterd dijon zacht

Pot à 865 gr
Artikel nr.: 2318047



Gefermenteerde knoflookmayonaise

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314566



Advies verkoopprijs:
€ 21,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Serveertip

**Garneer af
met pickle van rode ui**
Pickles rode ui
Art. nr.: 4300026



Wijn tip

Gruener Veltliner "V"
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0825581

KABELJAUW — HOOFDGERECHT

*Gebakken kabeljauw
met knolselderij, luchtige
cepes saus en pompoencrème*



Wijn tip

Toitskloof Chardonnay
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820359



Kabeljauw rug zonder vel

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Pompoencrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4375037



Knolselderij spirelli

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 4524353



Tahoon cress

Per bakje
Artikel nr.: 4534782



Hollandaisesaus

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314699



Cepes poeder

Pot à 500 gr
Artikel nr.: 2033059



Advies verkoopprijs:
€ 22,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Wijn tip

Apostelhoeve Cuvée XII
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820771



KABELJAUW – VOORGERECHT

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



Kabeljauw rug zonder vel

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Kippen jus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 3757236



Udon noodles Japanse stijl

Pak à 200 gr
Artikel nr.: 2147363



Taugé

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 4514370



Eieren M/L

Tray à 90 stuks
Artikel nr.: 4220232



Misopasta wit

Pak à 1 kg
Artikel nr.: 2301240



Soja en zwarte knoflook glaze

Pot à 450 gr
Artikel nr.: 2132108



Ghoa cress

Per bakje
Artikel nr.: 4592293



Crispy chili olie

Pot à 210 gr
Artikel nr.: 2311900



Advies verkoopprijs:
€ 16,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

**KOOK
SLIM
NIET
MOEILIJK**



Bellamy's
CAESAR DRESSING
Ingrediënten: zonnebloemolie, gepasteuriseerd
Eggeel, 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), ansjovisSpaska (ansjovis,
zout, olijfolie), zout, knoflook, rode pepersaus
(azijn, rode pepers, zout).
BG07 / LOT OW / 1000ML
gemaakt bewaren (duzen 21-1923)
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"

Constance 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

Doos 4 zakken à 1 kg
Artikel nr.: 3759117



Rijst/riso voorgekookt

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4639318



Wild jus

Pak à 1 lt
Artikel nr.: 3757228



Kookroom 20% original

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 4300000



Bospeen geschraapt

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4511285



Spruiten schoon

Per kilo
Artikel nr.: 4528040



Walnoten stukjes light

Bak à 1000 gr
Artikel nr.: 2737487



Affila cress

Per bakje
Artikel nr.: 4534013



Advies verkoopprijs:
€ 22,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Serveertip

Serveer samen met
geroosterd desembrood



CHAUPAIN®
Chaupain batard desem wit
Art. nr.: 4625375



Wijn tip

Du Toitskloof Nebbiolo 2022
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820466

WILDSTOOF REE — HOOFDGERECHT

*Reestoof pie met salade,
Cranberries, pompoen en baquette*



Wijn tip

Cesteira Lisboa Tinto
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0821000





Ree stoofschotel in saus kant en klaar

Doos 4 zakken à 1 kg
Artikel nr.: 3759117



Bladerdeegplakken roomboter 3mm

Doos à 10 kg
Artikel nr.: 4635499



Pompoen blok 20mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4533916



Cranberry diepvries

Zak à 340 gr
Artikel nr.: 4516011



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4513356



Vloeibaar eigeel scharrel

Pak à 1 kg
Artikel nr.: 4220258



Baguet rustiek wit

Doos 16 stuks à 440 gr
Artikel nr.: 4624070



Advies verkoopprijs:
€ 24,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Krokante wonton met reestoof, paddenstoel, paarse wortel en bimi



Ree stoofschotel in saus kant en klaar

Doos 4 zakken à 1 kg
Artikel nr.: 3759117



Wonton

Pak à 300 gr
Artikel nr.: 4611803



Heksenmix

Bak à 200 gr
Artikel nr.: 4531853



Winterwortel paars julienne 2 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4526549



Bloemkoolcrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4375029



Bimi

Per bakje
Artikel nr.: 4534576



Wijn tip

Fritz Walter Spatburgunder
Trocken 2022
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820648



Advies verkoopprijs:
€ 16,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

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.: 3755149



Casino mais gesneden

Doos 5 stuks à 1 kg
Artikel nr.: 4624012



Pompoencrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4375037



Zuurkool

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 4515328



Mosterdmayonaise

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314590



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4513356



Advies verkoopprijs:
€ 14,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





Bier tip

Hollandse Tripel
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 0200973

BRISKET — SHARING / BORREL

"Borreelplank" *smokey brisket burnt ends*



Bier tip

Hollandse Herfstbock
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 0200717



**Smokey beef brisket
kant en klaar**

Per stuks à ca. 1,5 kg

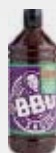
Artikel nr.: 3755149



Bloemenhoning

Fles à 500 gr

Artikel nr.: 2005248



Korean BBQ sauce

Fles à 1000 ml

Artikel nr.: 2146472



Juicy mais ribs

Zak à 1500 gr

Artikel nr.: 4600773



Bugles nacho-cheese

Doos 24 stuks à 30 gr

Artikel nr.: 2780197



Rauwkost tomaten salsa

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 4520319



Advies verkoopprijs:
€ 15,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Serveertip

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

Juicy mais ribs
Artikel nr.: 4600773



Wijn tip

Domaine Klipfel Pinot Noir
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820911

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.: 3755149



Rode kool gesneden 2mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4528909



Aioli

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2315150



Appel granny blok 5mm

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 4525103



Pof aardappel

Zak à 4 pakjes
Artikel nr.: 4505329



Frambozendressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314649



Red root relish

Emmer à 1200 gr
Artikel nr.: 2313526



Advies verkoopprijs:
€ 13,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



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.: 4625375



Gruyère rasp

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4332160



Bechamel

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 4371100



Arrabbiata saus

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314657



Portobello gesneden

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4591758



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4513356



Olijfolie extra virgin

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 2512110



Advies verkoopprijs:
€ 13,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





Wijn tip

Toscolo Chianti Docg
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820838

ZUURDESEM — LUNCH

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



Wijn tip

Secret De Lunes Viognier
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820292

**Desem wit**

Doos 6 stuks à 1100 gr

Artikel nr.: 4625375

**Japanse sesamdressing**

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 2314615

**Hete kip reepjes halal**

Doos 4 stuks à 1 kg

Artikel nr.: 3758151

**Gekarameliseerde uien**

Doos 3 zakken à 1 kg

Artikel nr.: 4642113

**Sakura cress**

Per bakje

Artikel nr.: 4590130

**Prei gesneden 2mm**

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 4533297

**Sesamzaad gerookt**

Fles à 100 gr

Artikel nr.: 2136267



Advies verkoopprijs:

€ 12,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Wijn tip

Muscat des Rivesaltes
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0821216



Desem wentelteef met stoofpeer, speculaas en zure room



Desem wit

Doos 6 stuks à 1100 gr

Artikel nr.: 4625375



Volle melk

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 1003018



Crème Brûlée

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 4300258



Zure room

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 1003389



Speculaas kruiden

Bus à 250 gr

Artikel nr.: 2138081



Stoofperen half

Blik à 3000 gr

Artikel nr.: 2037358



Sorbetijs stoofpeer

Bak à 2500 ml

Artikel nr.: 4811057



Advies verkoopprijs:

€ 11,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

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 voorgedaard 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



Wijn tip

Secret de Lunes Pinot Noir
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820391

Gerookte eendenborst

Pak à ca. 500 gr
Artikel nr.: 3735894



Bundelzwam bruin

Bak à 150 gr
Artikel nr.: 4534732



Bietje saus

Fles à 720 ml
Artikel nr.: 2313542



Groene kruiden crumble

Pot à 175 gr
Artikel nr.: 2332394



Sushi azijn

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 2146430



Advies verkoopprijs:
€ 13,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





GEROOKTE EEND — WALKING DINNER

Brioche sandwich met gerookte eendenborst en vijgen



Wijn tip

Victor Berard Morgon
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820854



Gerookte eendenborst

Pak à ca. 500 gr

Artikel nr.: 3735894



Brioche gesneden

Doos 5 stuks à 860 gr

Artikel nr.: 4623519



Vijgentapenade

Pot à 325 gr

Artikel nr.: 2132273



Vijgen vers

Per stuk

Artikel nr.: 4516467



Ghoa cress

Per bakje

Artikel nr.: 4592293



Balsamico

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 2140804



Advies verkoopprijs:
€ 10,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



Wijn tip

Waldschütz Blauer Zweigelt
Fels Am Wagram
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0825531



Salade gerookte eendenborst met Japanse sesamdressing en cashewnoten



Gerookte eendenborst

Pak à ca. 500 gr
Artikel nr.: 3735894



Cashewnoot gezouten

Bak à 950 gr
Artikel nr.: 2737586



Japanse sesamdressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 2314615



Mesclume sla

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4513306



Sesamzaad gerookt

Fles à 100 gr
Artikel nr.: 2136267



Komkommer stift 5mm

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 4528371



Advies verkoopprijs:
€ 14,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

NOUGAT GLACÉ – NAGERECHT

"Dirty" sandwich met Chocoladesaus en hazelnoot crunch



Wijn tip

Chateau De Fesles Bonnezeaux
Doos 6 flessen à 50 cl
Art.nr.: 0820630

Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 4623923



New York roll

Doos 36 stuks à 62 gr
Artikel nr.: 4620531



Melkchocolade topping

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 3110989



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr
Artikel nr.: 3130581



Advies verkoopprijs:
€ 10,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!





NOUGAT GLACÉ — NAGERECHT

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



Wijn tip

Banyuls Traditionnel
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0821224



Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr

Artikel nr.: 4623923



Chocolademoussepoeder puur

Zak à 800 gr

Artikel nr.: 2320224



Crème anglaise bourbon

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 4300191



Feuilletée karamel

Bak à 75 stuks

Artikel nr.: 4630944



Choc'n chip cookies

Bak à 750 gr

Artikel nr.: 3130747



Volle melk

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 1003018



Advies verkoopprijs:

€ 11,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!

Serveertip

**Voeg crumble van crispy
framboos sosa toe als topping**

Sosa framboos crispy

Artikel nr.: 2338350

NOUGAT GLACÉ – NAGERECHT

Nougat glacé met Nutella en amarena kersen



Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr

Artikel nr.: 4623923



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr

Artikel nr.: 3130581



Amarena kersen op siroop

Pot à 890 gr

Artikel nr.: 2038009



Hazelnootpasta

Pot à 600 gr

Artikel nr.: 2060052



Wijn tip

Du Toitskloof Red Muscadel

Doos 6 flessen à 50 cl

Art.nr.: 0820317



Advies verkoopprijs:

€ 11,50

Scan de qr-code van het gerecht
en bestel alle ingrediënten in één keer!



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

Ambacht 3, 1511 JZ Oostzaan
Powered by **VHC Jongens**