



**VHC**

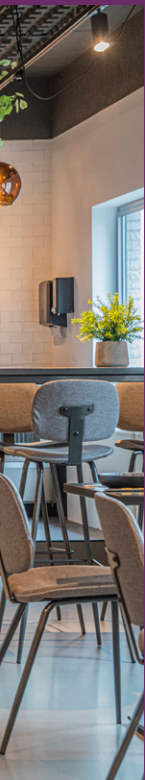
**JONGENS**

PARTNER VOOR HORECA  
& GROOTVERBRUIK

# Inspiratie seizoen 2026 – 2027

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





Leuk dat je dit boekje openslaat! Hier vind je een flinke dosis inspiratie, praktische tips en vooral: kansen om te groeien. Pak eruit wat je nodig hebt en... vind je iets dat bij je past? Schrijf je in voor een van onze masterclasses, workshops, trainingen of excursies, we kijken ernaar uit om je te ontvangen!

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

Voor vragen kan je contact opnemen met je accountmanager of mail naar [workshops@vhcjongensbv.nl](mailto:workshops@vhcjongensbv.nl)

# INHOUDSOPGAVE

Bekijk hier het overzicht van alle geplande events van september 2026 t/m april 2027.



Cafetariadag	<b>06</b>
Echte Boerenjongens met Leon Mazairac	<b>08</b>
HACCP English / Nederlands	<b>10</b>
Knallen op je kanaal	<b>12</b>
Chefs Gemak	<b>14</b>
De kunst van tappen	<b>16</b>
Gastvrijheid aan tafel	<b>18</b>
Upsell training	<b>20</b>
Taste of Asia	<b>22</b>
Groepen zonder stress	<b>24</b>
Green vibes only	<b>26</b>
Slim ondernemen met AI	<b>28</b>
Signature Sandwich	<b>30</b>

# 2026

# 2027

- 32 Horecava 2027
- 34 Basistechnieken keuken
- 36 Haal meer uit LinkedIn
- 38 Small bites, big pictures
- 40 Kaasfort Kef x VHC
- 42 Boerenjongens lente lunch
- 44 De Noord-Hollandse Horecabeurs
- 46 Van schelp tot glas
- 48 Samen gastvrij met Milo Berlijn
- 50 Mediterraanse zomer
- 52 Holy Smokes





Wat je kunt verwachten  
**van deze inspiratiedag**

- ✓ Nieuwe unieke concepten
- ✓ Gastsprekers
- ✓ Workshops
- ✓ Inspiratieplein

**“VOOR  
ELKE SNACK  
EEN SLIM IDEE”**

Inspiratiedag

# CAFETARIA DAG

**15 september 2026**

11.00 tot 16.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Laat je verrassen tijdens onze cafetariadag!

We hebben inspirerende workshops en leveranciers voor je klaarstaan, boordevol ideeën die je direct kunt toepassen in jouw zaak.

Laat je inspireren door de nieuwste innovaties van onze eigen concepten: Coolbreak, Chaupain, Frites uit Zuyd en Ragazzi op ons inspiratieplein.

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



Inspiratieavond

# ECHE BOERENJONGENS MET LEON MAZAIRAC

**22 september 2026**

16.00 tot 20.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Ga met ons mee terug naar de basis.  
Puur, eerlijk en vol van smaak.

Tijdens deze unieke beleving maak je kennis met ons nieuwe concept 'Vers van Dichtbij', de kracht van streekproducten en lokale samenwerkingen.

Laat je verrassen door een interactief viergangendiner, samengesteld en live bereid door sterrenchef Leon Mazairac. Samen ontdekken we de rijkdom van de Nederlandse bodem en de verhalen achter onze boeren en producten.

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



# “PROEF DE STREEK, BELEEF HET SEIZOEN”

Wat je kunt verwachten  
van deze inspiratieavond

- ✓ Lokale producten
- ✓ Duurzame keuzes
- ✓ Diner inclusief heerlijke wijnen



A close-up photograph of a person's hands wearing black nitrile gloves, peeling a potato with a peeler. The person has tattoos on their forearms. The background is dark and out of focus, showing a kitchen environment with a metal tray and another potato.

**“THE FOUNDATION  
OF FOOD SAFETY”**

## What you can expect **during this training**

- ✓ Free training worth €180,-
- ✓ Interactive training
- ✓ Hygienecode HACCP
- ✓ E-learning and online certificate
- ✓ Learn about allergens



Training

# HACCP ENGLISH/ NEDERLANDS

**28 september 2026**

Ambacht 14, Oostzaan

09.00 till 12.00 uur

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](http://vhcjongensbv.nl)

13.00 tot 16.00 uur

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](http://vhcjongensbv.nl)



Masterclass

# KNALLEN OP JE KANAAL

**5 oktober 2026**

10.00 tot 13.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Wil je meer rendement halen uit jouw socialmedia-kanalen en jouw horecazaak online sterker positioneren?

Tijdens de masterclass ‘Knallen op je kanaal’ ontdek je hoe je met krachtige content, slimme video’s en een doordachte online uitstraling meer zichtbaarheid en betrokkenheid creëert.

We analyseren gezamenlijk jouw Instagram- en TikTok-profielen en delen praktische tips & tricks om jouw zaak online nóg aantrekkelijker en onderscheidender te presenteren. Een inspirerende sessie vol direct toepasbare inzichten voor de moderne horecaondernemer.

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





## Wat je kunt verwachten van deze masterclass

- ✓ Gratis masterclass t.w.v. €175,-
- ✓ Factsheets met tips & tricks
- ✓ Waardevolle tools voor direct resultaat

**“ZORG DAT ZE  
JE VINDEN,  
NOG VÓÓR ZE  
JE ZOEKEN”**



“EENVOUDIG  
IN UITVOERING,  
GROOTS  
IN SMAAK”

## Wat je kunt verwachten van deze workshop

- ✓ Oplossing voor personeel tekorten
- ✓ Rational oventechnieken
- ✓ Live cooking met Chefs Gemak producten
- ✓ Bijpassende wijnen



**5 oktober 2026**

**11.00 tot 14.00 uur**

**Ambacht 14, Oostzaan**

Hoe combineer je gemak met topkwaliteit in de keuken?  
Tijdens de workshop 'Chefs Gemak' ontdek je hoe je efficiëntie en hoogwaardig koken moeiteloos combineert. Wil je minder afhankelijk zijn van keukenpersoneel én toch een hoog niveau behouden?

We laten zien hoe je met de producten van Chefs Gemak tijd bespaart, een constante kwaliteit waarborgt en meer ruimte creëert voor creativiteit en presentatie op het bord. Benieuwd hoe dat eruitziet? Ervaar het zelf!

Workshop

# CHEFS GEMAK

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





Excursie

# DE KUNST VAN TAPPEN

**26 oktober 2026**

13.00 tot 17.00 uur

Haarlemmerstraatweg 73g, Halfweg

We stappen de Hollandse Pilsener Fabriek binnen voor een exclusieve kijk achter de schermen van het brouwproces. Terwijl de ene groep de brouwerij ontdekt, volgt de andere een interactieve taptraining.

Daarna testen we onze zintuigen tijdens een blinde pilsproeverij. Dit combineren we met een bijpassend hapje uit ons Chefs Gemak concept. Een beleving vol kennis, smaak en vakmanschap. Proost!

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





## Wat je kunt verwachten van deze excursie

- ✓ Rondleiding door de brouwerij met uitleg over het brouwproces
- ✓ Pilsproeverij
- ✓ Bijpassende hapjes van Chefs Gemak

**“VAN BROUWERIJ  
TOT BAR:  
LEER, PROEF EN  
TAP ALS EEN PRO”**



“ELKE GAST  
EEN BELEVING,  
ELKE TAFEL  
EEN MOMENT”

## Wat je kunt verwachten van deze training

- ✓ Gratis training t.w.v. €180,-
- ✓ Aansluitende lunch met wijnen
- ✓ E-learning en online certificaat
- ✓ Boost van zelfvertrouwen



Training

# GASTVRIJHEID AAN TAFEL

**27 oktober 2026**

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Hoe maak je van een goed bezoek een onvergetelijke beleving? In deze interactieve training werk je aan praktische vaardigheden die direct toepasbaar zijn op de werkvloer.

Extra aandacht gaat uit naar het creëren van beleving aan tafel, van ontvangst tot afscheid. Je ontvangt een online certificaat als bevestiging van je groei in gastvrijheid.

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





Training

# UPSELL TRAINING

**9 november 2026**

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Hoe haal je meer uit elk contactmoment met je gast?  
In deze training ontdek je hoe je op een natuurlijke manier meer verkoopt zonder opdringerig te zijn.

We werken met herkenbare praktijksituaties en echte recensies uit de horeca. Je leert hoe je op elk moment van de dag en van de kaart kansen herkent om de gast beter te adviseren.

Met slimme taal, timing en gastgericht denken verhoog je zowel de beleving als de omzet.  
Direct toepasbaar op de werkvloer.

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





## Wat je kunt verwachten van deze training

- ✓ Gratis training t.w.v. €150,-
- ✓ Proefmoment koffie en zoetigheid
- ✓ Tips & tricks om slim te adviseren
- ✓ E-learning en online certificaat
- ✓ Vergroten van zelfvertrouwen en overtuigingskracht

**“VERWEN JE GAST  
EN VERDIEN  
HET VERSCHIL”**



## Wat je kunt verwachten van deze masterclass

- ✓ Inspiratie en uitleg door onze chefs
- ✓ Tips en serveersuggesties voor jouw menukaart
- ✓ Mini-masterclasses
- ✓ Bijpassende dranken

**“ASIAN  
STYLE, WORTH  
YOUR WHILE”**

Masterclass

# TASTE OF ASIA

**9 november 2026**  
12.00 tot 15.00 uur  
Ambacht 14, Oostzaan

Stap met ons in de wereld van Aziatische smaken!  
In deze interactieve masterclass ga je zelf aan de slag  
in drie mini-masterclasses.

Je maakt kimchi, vouwt dumplings en bereidt  
beef tataki met aandacht voor techniek en smaak.  
In kleine groepen wissel je tussen de onderdelen en  
ontdek je de veelzijdigheid van de Aziatische keuken.

Alles draait om doen, proeven en ervaren.  
Bijpassende Aziatische dranken zorgen voor  
een perfecte smaakbeleving bij elk gerecht.

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



Workshop

# GROEPEN ZONDER STRESS

**23 november 2026**

11.00 tot 14.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Hoe bedien je moeiteloos grote groepen zonder stress in de keuken? In deze workshop laten we zien hoe je met slimme mise en place het verschil maakt.

Je ontdekt hoe de Rational oven je werk ondersteunt en processen efficiënter maakt. In combinatie met ons concept Chefs Gemak leer je hoe je kwaliteit en snelheid perfect samenbrengt.

Minder druk op de keuken, meer controle over het resultaat. Zo serveer je groepen strak, constant en zonder stress.

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





# “DE PERFECTE KWALITEIT EN SNELHEID SAMENBRENGEN”

## Wat je kunt verwachten van deze workshop

- ✓ Tips & tricks voor de Rational oven
- ✓ Inspiratie vanuit Chefs Gemak
- ✓ Serveersuggesties voor grote groepen



“PLANT-BASED,  
FULL OF TASTE”

Wat je kunt verwachten  
**van deze masterclass**

- ✓ Plantaardig koken zonder iets te missen
- ✓ Bijpassende natuurwijnen
- ✓ Spreker duurzaamheid
- ✓ Tips & tricks voor no waste

Masterclass

# GREEN VIBES ONLY

**23 november 2026**

11.00 tot 14.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Hoe maak je plantaardig koken vanzelfsprekend én vol smaak? In 'Green Vibes Only' ontdek je hoe duurzaamheid en ons concept 'Vers van Dichtbij' samenkomen in de praktijk.

Je leert hoe je een sterk vegan gerecht opbouwt met balans, textuur en diepgang. Daarnaast laten we zien hoe je plantaardige opties op een natuurlijke manier meeneemt in je verkoop, zonder het apart te benoemen. Zo kook je groen, zonder concessies te doen.

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





Training

# SLIM ONDERNEMEN MET AI

**7 december 2026**

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Ontdek hoe kunstmatige intelligentie jouw horecazaak slimmer, efficiënter en succesvoller kan maken tijdens de training 'Slim ondernemen met AI'.

Je leert hoe je AI praktisch inzet voor onder andere werving, communicatie en hoe je jouw online reviews, reputatie en gastbeleving naar een hoger niveau tilt.

Aan de hand van concrete voorbeelden en direct toepasbare tools ga je zelf aan de slag, zodat je de opgedane kennis meteen kunt inzetten binnen je onderneming. Neem je laptop mee voor een interactieve en inspirerende sessie vol innovatieve inzichten.

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



# “MAAK VAN AI JOUW SLIMSTE COLLEGA”

## Wat je kunt verwachten van deze training

- ✓ Gratis training t.w.v. €190,-
- ✓ Leerzame tips & tricks
- ✓ Mogelijkheid tot Engelstalige uitvoering





“MAAK VAN EEN BROODJE  
JOUW VISITEKAARTJE”

## Wat je kunt verwachten van deze workshop

- ✓ Tips & tricks voor een onderscheidende lunchkaart
- ✓ Hoe pas je Chefs Gemak toe op je lunchkaart
- ✓ Unieke smaakcombinaties

Workshop

# SIGNATURE SANDWICH

**7 december 2026**

11.00 tot 14.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Wat maakt een broodje een echte signature dish? In de workshop 'Signature Sandwich' ontdek je hoe je met slimme combinaties een onderscheidende lunchkaart neerzet. Met producten uit ons concept Chefs Gemak en de ambachtelijke broodjes van Chaupain laten we zien hoe je smaakvolle en verrassende combinaties creëert.

Daarna is het jouw beurt: ga zelf aan de slag met het ontwikkelen van een eigen signature sandwich. Met volop inspiratie, praktische tips en de juiste ingrediënten helpen we je een uniek broodje te creëren dat jouw gasten niet snel vergeten.

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



# HORECAVA 2027

**Van 11 t/m 14 januari verwelkomen we je graag  
op onze stand tijdens Horecava 2027!**

Kom langs in de Deltahal en laat je inspireren door onze nieuwste concepten, producten en horecaoplossingen. Ontdek hoe wij jou helpen inspelen op de laatste trends en jouw onderneming verder te laten groeien.



# kom langs bij onze stand en laat je informeren en inspireren



De Horecava vindt plaats in de RAI Amsterdam.



Training

# BASISTECHNIEKEN KEUKEN

**25 januari 2027**

10.00 tot 13.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

In de training 'Basistechnieken keuken' leg je de fundering voor elke professionele keuken.

We gaan praktisch aan de slag met essentiële snijtechnieken en het maken van smaakvolle sauzen en dressings. Ook besteden we veel aandacht aan een strakke mise en place en efficiënt werken.

Veilig en hygiënisch werken staat daarbij vanzelfsprekend centraal. Je ontvangt een online certificaat als bewijs van je vaardigheden.

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




# “LEER DE BASIS, KOOK ALS EEN PRO”

## Wat je kunt verwachten van deze training

- ✓ Gratis training t.w.v. €150,-
- ✓ Leerzame tips & tricks
- ✓ E-learning en online certificaat
- ✓ Mogelijkheid tot engelstalige uitvoering





“LINKEDIN  
MET RESULTAAT, NIET  
ALLEEN BEREIK”

## Wat je kunt verwachten van deze training

- ✓ Gratis training t.w.v. €180,-
- ✓ Praktische tips & tricks, direct resultaat
- ✓ Direct werken aan je eigen profiel
- ✓ Ontdek welke content werkt



Training

# HAAL MEER UIT LINKEDIN

**25 januari 2027**

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Hoe zet je LinkedIn slim in voor jouw horecazaak?  
In deze praktische training leer je hoe je een sterk en professioneel profiel opbouwt dat past bij jouw onderneming.

We laten zien welke content werkt binnen de horeca en hoe je daarmee zichtbaar wordt bij de juiste doelgroep. Ook ontdek je hoe je LinkedIn inzet voor werving, nieuwe samenwerkingen en het versterken van je netwerk.

Met concrete tips leer je hoe je regelmatig en effectief kunt posten. Neem je laptop mee en werk direct aan je eigen profiel.

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





**1 februari 2027**

10.00 tot 13.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Laat jouw gerechten spreken met krachtige beelden in de workshop ‘Small bites, big pictures’.

Ontdek de basis van foodfotografie en leer hoe je met slim gebruik van licht, compositie en AI-tools snel professionele foodfoto's maakt. Ga zelf aan de slag met fotograferen en direct bewerken voor zichtbaar resultaat.

Workshop

# SMALL BITES, BIG PICTURES

Leer hoe je jouw gerechten onweerstaanbaar presenteert op social media en de menukaart.

Na afloop zet je jouw aanbod sterker en zichtbaarder in de markt.

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





## Wat je kunt verwachten van deze workshop

- ✓ Gratis workshop t.w.v. €180,-
- ✓ Praktische tips & tricks
- ✓ Gebruik van Canva
- ✓ Gelijk aan de slag op je eigen smartphone en laptop
- ✓ Ontwerp als een pro

“VAN SMAAKMAKER  
NAAR BLIKVANGER”



“SAY CHEEEESE”

Wat je kunt verwachten  
**van deze excursie**

- ✓ Rondleiding bij een unieke locatie
- ✓ Kazen van het seizoen
- ✓ Wijn-kaas combinaties
- ✓ Inclusief aansluitende winterse walking lunch



Excursie

# KAASFORT KEF X VHC

**8 februari 2027**

10.00 tot 14.00 uur

Kanaalweg 15B, Assendelft

Laat je meenemen in de wereld van ambacht, smaak en beleving tijdens een exclusieve excursie naar het Kaasfort Kef.

Na een stijlvol ontvangst met koffie en een lekkernij wordt de groep verdeeld in drie kleine groepen, die gedurende de middag rouleren tussen drie inspiratiesessies.

Ontdek de verhalen achter bijzondere kazen tijdens een rondleiding, stel een gastronomisch kaasplateau samen met zorgvuldig geselecteerde wijnpairings en ga culinair aan de slag met de mooiste seizoen kazen. Een unieke ervaring vol vakmanschap, smaakbeleving en inspiratie voor de professionele gastronomie.

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



# BOERENJONGENS LENTE LUNCH

**1 maart 2027**

11.00 tot 14.00 uur

Middenkoogweg 2, Waarland

Beleef de kracht van ‘Vers van Dichtbij’ tijdens de ‘Boerenjongens lente lunch’ bij boer Carnas in Waarland. Carnas focust zich op het telen van biologische groenten.

Tijdens deze exclusieve excursie krijg je een kijkje achter de schermen en ontdek je hoe passie en vakmanschap samenkomen op het land. Laat je meenemen in het verhaal van de boer en ervaar de herkomst van pure, verse producten.

Aansluitend geniet je van een sfeervolle lunch in de kas, bereid met ingrediënten van eigen bodem en perfect begeleid door bijpassende wijnen. Een inspirerende dag vol smaak, beleving en nieuwe inzichten. Ga mee en proef het verschil!

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



# “VAN BOER TOT BORD”

## Wat je kunt verwachten van deze excursie

- ✓ Exclusief kijkje achter de schermen
- ✓ Lunch van eigen bodem
- ✓ Bijpassende wijnen
- ✓ Passievol verhaal



# DE NOORD-HOLLANDSE HORECABEURS

**“De Noord-Hollandse Horecabeurs is dé ontmoetingsplek voor horecaprofessionals uit de regio.”**

Twee dagen lang staan inspiratie, innovatie en ontmoeting centraal. Ontdek de nieuwste producten, trends en concepten, proef verrassende smaken en ga in gesprek met leveranciers en vakgenoten uit de branche. Van keuken tot bar en van terras tot totaalconcept: op de beurs vind je alles om jouw horecazaak klaar te maken voor de toekomst.

# een overvloed aan nieuwe inspiratie wacht op je



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

A composite image featuring a close-up of a wine glass filled with white wine on the left and a dark plate with several open oysters on the right. The background is softly blurred with warm, bokeh light spots.

“WAAR OESTERS WORDEN  
GEOPEND, SMAKEN  
WORDEN GECEEËRD EN  
WIJN ALLES VERBINDT”

Wat je kunt verwachten  
**van deze masterclass**

- ✓ Wijn-spijs combinaties
- ✓ De beste signature topping
- ✓ Het verhaal achter oesters
- ✓ Mini-masterclasses

Masterclass

# VAN SCHELP TOT GLAS

**5 april 2027**

13.00 tot 16.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Duik in een ziltige beleving tijdens de masterclass ‘Van schelp tot glas’, waar wijn en oesters de hoofdrol spelen.

Leer zelf oesters openen, ontwikkel je eigen verrassende signature topping en ontdek hoe je de perfecte wijn-spijs combinatie maakt.

Alles draait om doen, proeven en experimenteren.

Een inspirerende en feestelijke masterclass die je direct nieuwe ideeën geeft voor jouw kaart en gastbeleving.

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



Inspiratieavond

# SAMEN GASTVRIJ MET MILO BERLIJN

**6 april 2027**

16.00 tot 19.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Ontdek de energieke en verfrissende kijk op gastvrijheid van Milo Berlijn tijdens deze bijzondere inspiratieavond.

Met veel humor, herkenbare praktijkvoorbeelden en een scherpe spiegel houdt hij jou én jouw team een inspirerende blik voor op thema's als gastvrijheid, samenwerken en werkplezier.

Zijn unieke stijl van 'confrontainment' zorgt voor waardevolle inzichten, verrassende herkenning en direct toepasbare ideeën voor de dagelijkse praktijk. Je gaat naar huis met nieuwe energie, een glimlach én volop inspiratie om het verschil te maken voor jouw gasten en collega's.

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



# “MENS ERGER JE NIET!”

Wat je kunt verwachten  
van deze inspiratieavond

- ✓ Praktische tips
- ✓ Interactieve sessie
- ✓ Het creëren van meer beleving  
en verbinding
- ✓ Voorbeelden uit de praktijk



“VOEL  
DE ZON,  
SERVEER  
DE ZOMER”

## Wat je kunt verwachten van deze masterclass

- ✓ Werken met verse producten
- ✓ Ontdek zomerse trends
- ✓ Zomerse drankjes
- ✓ Inspiratie opdoen
- ✓ Mini-masterclasses



Masterclass

# MEDITERRAANSE ZOMER

**12 april 2027**

12.00 tot 15.00 uur

Ambacht 14, Oostzaan

Beleef de zomer op je terras tijdens onze masterclass ‘Mediterraanse Zomer’. In deze interactieve sessie ga je in groepjes aan de slag met drie mini-masterclasses vol smaak en beleving.

Maak zelf verse tapenades en pesto’s, mix een verfrissende tinto de verano en ontdek hoe je jouw terrasbeleving naar een hoger niveau tilt.

Laat je inspireren door de smaken van het zuiden en vertaal dit moeiteloos naar jouw eigen zaak.

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



Inspiratiedag

# HOLY SMOKES

**19 april 2027**

13.00 tot 17.00 uur

Versterkerstraat 12, Almere

Maak je klaar voor een middag vol vuur, smaak en inspiratie tijdens 'Holy Smokes', de premium BBQ editie.

Tijdens dit event kun je je aansluiten bij diverse mini-workshops waarin BBQ, smaakcombinaties en bereidingstechnieken centraal staan.

Ontdek daarnaast onze concepten, verbreed je kennis en ontmoet onze partners op de informatiestands.

Geniet van spannende wijnen, verrassende cocktails, ons Hollandse pilsener en Mokum bier.

Alles draait om proeven, beleven en ideeën opdoen voor jouw eigen zaak. Een energieke inspiratiemiddag die je niet wilt missen!

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





“EEN MIDDAG  
VOL VUUR, SMAAK EN  
GEZELLIGHEID”

Wat je kunt verwachten  
**van deze inspiratiedag**

- ✓ Tips & tricks voor diverse BBQ technieken
- ✓ Mini-workshops
- ✓ Verse producten
- ✓ Inspiratieplein

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/sterke-merken](https://vhcjongensbv.nl/sterke-merken)

**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895

**RAGAZZI**  
Kwaliteitsvleesch

**KNOOK AGF**  
De specialiteit in veez voor koezen en kalveren

BROUWERIJ  
DE  
HOLLANDESE  
PILSENER  
FABRIEK

**SABROSO**  
PRODUCTO DE ESPAÑA

Ceramica voluta  
**Sapori di Casa**

**PRIMA**  
VERARBEIDDE GOED - VERARBEIDDE LEEKES

**3PASIÓN**  
eco



**Mescoa**

**PROTEQ**  
HYGIENE SOLUTIONS

fire & flame



**CAMPURE**  
DE SMAAK VAN DE WERELD

**Soleggiato**  
Mediterraans genot!

**LENCKE**  
HOING

**DE WITTE WEIJDE**  
ZUIVEL VAN HET LAND

**YIN DEE**  
ASIAN FOODS

**Sanschef**

GERAND OM ALLEEN HET BESTE OP HET REIKEN  
**VAN WIJCK**  
NOTEN & ZUIDWICHTEN

**CHEF'S**  
EGG

**HET RIJCKE**  
GILDE  
Kwaliteit in vlees  
en vleeswaren

**Chudin**

**CoolBreak's**  
That's (w)ice

**CHAUPAIN**  
exclusieve brood & patisserie

**TEXELS TROTS**  
AMBACHTELIJK BEREID MET TEXELS FOND



## CONTACT

### **VHC Jongens BV**

Ambacht 3

1511 JZ Oostzaan

075 - 684 30 55

[info@vhcjongensbv.nl](mailto:info@vhcjongensbv.nl)

[vhcjongensbv.nl](http://vhcjongensbv.nl)

### **VHC Jongens Almere**

Versterkerstraat 12

1322 AP, Almere

088 - 00 09 700

[info@vhcjongensalmere.nl](mailto:info@vhcjongensalmere.nl)

[vhcjongensalmere.nl](http://vhcjongensalmere.nl)