

Sterke merken
Slimme concepten

VHC

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK











INHOUD

ONZE CONCEPTEN P.03
PRIVATE LABELS P.06
ONZE FORMULES P.10
PARTNERS P.12

© 2026 VHC

ONZE CONCEPTEN

Gasten verwachten vandaag de dag steeds meer op het gebied van kwaliteit, beleving en onderscheidend vermogen. Daarom denken wij voortdurend mee over oplossingen die aansluiten bij deze wensen en bijdragen aan een gezonde omzet voor jouw onderneming. Met onze foodconcepten speel je eenvoudig in op actuele klantbehoeften en creëer je tegelijkertijd nieuwe commerciële kansen.

VHC-concepten bieden een complete oplossing. Met een breed en gevarieerd assortiment, ondersteund door aantrekkelijke promotiematerialen en professionele verkoopondersteuning, maak je het verschil voor jouw gasten. Onze foodconcepten zijn ontwikkeld om jou te helpen extra omzetkansen te benutten en het maximale uit jouw onderneming te halen.

Mescoo is een eigentijds koffieconcept waarin gemak, snelheid en een aantrekkelijke prijs-kwaliteitverhouding centraal staan. Het overzichtelijke assortiment biedt ondernemers een betrouwbare koffieoplossing met een constante smaakbeleving, geschikt voor verschillende momenten van de dag.



Mescoo



Mescoo biedt een compleet en helder samengesteld assortiment, met onder andere koffiebonen, instant, cups, machines en bijpassende accessoires. Daarmee bereid je moeiteloos uiteenlopende koffiespecialiteiten, zoals een stevige espresso, een zachte café au lait of een romige cappuccino.

De constante kwaliteit en praktische aanpak maken Mescoo tot een slimme keuze voor ondernemers die gemak willen combineren met een verzorgde koffiebeleving.

Ontdek meer over Mescoo

Scan de QR-code en ontdek meer over Mescoo

CoolBreak
That's (n)ice

Met CoolBreak kies je voor meer dan alleen softijs. Het assortiment omvat ook milkshakes en slush. Een gevarieerd aanbod waarbij het draait om beleving en gemak. Alles wat je nodig hebt om jouw ijsverkoop het hele jaar door succesvol te maken.



CoolBreak heeft een breed assortiment aan grondstoffen, disposables en accessoires, gecombineerd met professionele ondersteuning. Denk aan softijsmachines, slimme bijverkoopideeën, actiematige concepten en opvallend promotiemateriaal.



GEEFT JOUW IJSMOMENTEN NÉT DAT BEETJE EXTRA

CoolBreak denkt actief mee met de ondernemer. Via inspiratiesessies in het Experience Center, praktische tips en creatieve ideeën blijf je inspelen op trends en seizoenen. Zo haal je ook buiten de zomermaanden rendement uit je machine.

Ontdek meer over CoolBreak

Scan de QR-code en ontdek meer over CoolBreak

CHAUPAIN
voorgebakken verkoopkracht

De allerbeste brood- en patisserieproducten uit alle windstreken samenbrengen onder één dak, dat is de missie van Chaupain. Het assortiment omvat onder meer wit-, volkoren-, desem- en speltbrood, aangevuld met croissants, broodjes en patisserie. Verkrijgbaar als vers- of afbakproduct en geleverd in volumes die aansluiten bij jouw onderneming.



DE BESTE BROOD- EN PATISSERIEPRODUCTEN UIT VERSCHILLENDE WINDSTREKEN



Bij Chaupain draait het om kwaliteit. Om die altijd te kunnen garanderen, wordt alleen samengewerkt met de beste boeren en bakkerijen van heel Europa. Zo worden de beste producten van het land ook de beste producten bij jou op het bord.

In een groot deel van het assortiment vind je geen E-nummers of andere additieven, maar alleen pure en 100% natuurzuivere producten. Het assortiment biedt ook vegan, lactosevrije, glutenvrije en allergeenvrije opties, zonder in te leveren op smaak of beleving.

Ontdek meer over Chaupain

Scan de QR-code en ontdek meer over Chaupain

PRIVATE LABELS

Naast bekende A-merken beschikt VHC over diverse private labels. Hiermee kies je voor producten met een goede prijs-kwaliteitverhouding, zonder concessies te doen aan smaak en kwaliteit. Het assortiment bevat zowel onmisbare basisproducten als specialiteiten waarmee je eenvoudig een onderscheidend aanbod creëert.

EEN STERKE BELEVING BEGINT MET EEN STERK LABEL

De private labels van VHC staan voor vakmanschap, consistentie en praktische toepassingen in de dagelijkse praktijk. Ze zijn zorgvuldig samengesteld binnen diverse productgroepen, waaronder oliën, sauzen, zuivel, vleeswaren, snacks en kruiden.

Voor jou betekent dit meer grip op kosten, zonder in te leveren op smaak en betrouwbaarheid. Met de private labels van VHC kies je voor doordachte producten die bijdragen aan een gezond rendement en een stabiele keukenpraktijk.

Ontdek meer over onze private labels

Scan de QR-code en ontdek meer over onze private labels

Van Wijck | Noten en zuidvruchten

Sinds 1994 reizen onze mensen over de hele wereld op zoek naar de beste en meest smakelijke noten en vruchten. Zo ben je verzekerd van een verrassend en uitdagend assortiment met meer dan 100 verschillende producten!



Yindee | Asian foods

Met de producten van VHC Yindee serveer je als horecaondernemer eenvoudig authentieke Oosterse gerechten van hoge kwaliteit. Het assortiment bestaat onder andere uit chilisauzen, gemalen kokos, ketjap, satékorrels, seroendeng en sambal oelek. Onmisbare smaakmakers voor iedere professionele keuken.



De Witte Weijde | Kaas

Het assortiment bestaat onder andere uit Goudse kaas, roomkaas, plakken en geraspte kaas in professionele horecaverpakkingen. Het merk staat voor constante kwaliteit, gebruiksgemak en een goede prijs-kwaliteitverhouding.





CAMPURE
DE SMAAK VAN DE WERELD

Campure | Droge kruiden

Ontdek de smaakvolle wereld van kruiden en geef je culinaire creaties een onweerstaanbare twist! De Campure kruiden transformeren je gerechten van gewoon naar buitengewoon.

Sanschef

Sanschef | Bouillon

Met Sanschef bouillonpoeders maak je moeiteloos smaakvolle soepen en sauzen. De bouillonpoeders zijn speciaal ontwikkeld met de beste ingrediënten, om te zorgen voor een verfijnde en authentieke smaak. En dat allemaal zonder e-nummers, bewerkte grondstoffen, smaakversterkers, gehard palmvet en tarwe.



3Pasión

3Pasión | Wijncollectie

3Pasión is het wijnlabel van VHC dat volledig draait om toegankelijke Spaanse huiswijnen met een moderne uitstraling. Het label richt zich op horecawijnen die breed inzetbaar, makkelijk drinkbaar en commercieel interessant zijn.





Sapori di Casa | Pesto en olie

Sapori di Casa staat voor pure kwaliteit en intense smaak. De vegan pesto's zijn gemaakt van verse, pure ingrediënten, zonder onnodige toevoegingen. De truffelolie op basis van extra vierge olijfolie bevat 5% truffelaroma voor een rijke, authentieke truffelsmaak.

C'era una volta... Sapori di Casa



PRIVATE LABELS

Lencke | Honing

Geniet van de zuivere en aromatische smaak van de honing van Lencke! De bloemenhoning bestaat uit een mooie mix van diverse honingsoorten en bevat geen suikerkristallen. Laat je verwennen door de zachte textuur, die ervoor zorgt dat de honing op je tong smelt.



NATUURLIJKE BLOEMENHONING

Chef's Egg | Ei producten

Ben je op zoek naar versheid en gemak?
Kies dan voor de eiproducten van Chef's Egg.
De producten kenmerken zich door een zeer goede kwaliteit. De eieren zijn afkomstig van scharrelkippen, gehouden met zorg voor dier, mens en milieu.



Het Rijcke Gilde | Vleeswaren

Hoogwaardige vleeswaren voor de horeca.
Het assortiment bestaat onder andere uit rookspek, ontbijtspek, bacon, ham, kipfilet en spekproducten.
Het merk staat voor ambachtelijke kwaliteit, traditionele bereiding en een rijke smaakbeleving.





Prima | Frituurvet, frituurolie, sauzen, snacks en tafelzuren

Deze hoogwaardige lijn van snacks, sauzen, frituurvetten margarines en tafelzuren biedt een totaalconcept voor de horeca. In het assortiment vind je voor ieder wat wils. Om de lekkerste friet te serveren is het belangrijk dat je de juiste olie gebruikt en een heerlijke saus toevoegt.

VERRASSEND GOED, VERRASSEND LEKKER!





Chudin

Chudin | Kookwijn

Wil je de mooiste gerechten bereiden en serveren? Ontdek de veelzijdigheid van de wijnen van Chudin. Ze zijn niet alleen heerlijk om te schenken, maar ook perfect om mee te marineren, stoven of koken. De juiste wijn verrijkt de smaken van je gerecht en zorgt voor een verrassende culinaire meerwaarde.



Sabroso | Olijfolie

Sabroso olijfolie staat voor kwaliteit, veelzijdigheid en een authentieke mediterrane smaak. Dankzij de keuze uit Extra Virgin, Pure en Pomace biedt Sabroso voor iedere culinaire toepassing de juiste olijfolie. Van verfijnde dressings tot intensief gebruik in de professionele keuken.



Soleggiato | Mediterraanse smaakbeleving

Met Soleggiato haal je de authentieke smaken van de Mediterrane keuken in huis. Met een zorgvuldig geselecteerd assortiment combineert Soleggiato uitstekende kwaliteit met een aantrekkelijke prijs. De perfecte keuze voor horecaprofessionals die hun gasten willen verrassen met pure, zonnige smaken en betrouwbare producten zoals o.a. tapenades, olijven en zoete pepers.







Proteq | Hygiëne handschoenen

Ontdek het ultieme duo voor keukenperfectie met soft-latex en soft-nitril handschoenen van Proteq. Deze hoogwaardige handschoenen bieden bescherming en comfort, terwijl hygiëne voorop staat.



Fire & Flame | Houtskool en brandpasta

Het assortiment bestaat onder andere uit houtskool, brandpasta, theelichten en refills voor professioneel gebruik. De brandpasta is gemaakt van natuurlijke bio-ethanol en brandt roet- en geurvrij met een lange brandduur. Fire & Flame staat voor veiligheid, betrouwbaarheid en gebruiksgemak in professionele keukens en catering.



ONZE FORMULES

FHC Formulebeheer ontwikkelt en beheert succesvolle franchiseformules binnen de horeca, fastfood en (school)catering. Met meer dan dertig jaar ervaring ondersteunt FHC ondernemers bij het opbouwen en laten groeien van een rendabele onderneming. Vanuit hun expertise bieden zij begeleiding op het gebied van marketing, bedrijfsvoering, inkoop, financiële administratie en operationele processen.

FHC. Formulebeheer

Samen groeien in een veranderende markt

Onder de vlag van FHC vallen de bewezen formules Family, Foodmaster en Vital. Samen met ondernemers, sterke A-merken en horecapartners worden marktontwikkelingen en consumententrends continu gevolgd en vertaald naar de praktijk. Hierdoor profiteren aangesloten ondernemers van een sterke formule, professionele ondersteuning en de vrijheid om lokaal ondernemerschap vorm te geven.



Ontdek meer over FHC Formulebeheer

Scan de QR-code en ontdek meer over FHC Formulebeheer

SAMEN STERKER IN DE HORECA



Foodmaster

Een traditionele Hollandse cafetaria in een modern jasje. De frituurcultuur en producten van goede kwaliteit staan centraal, zoals vers belegde broodjes, frites en menu's voor lunch en diner. De uitstraling is vriendelijk brutaal.

Family

Dit staat voor een warm welkom, eten in een ongedwongen sfeer, een luxe cafetaria met een uitnodigende inrichting, klantvriendelijk, lekker eten en beleving. Family is er voor de hele familie, van kindermenu's en salades tot stevige Family-burgers.

Vital

Met de formule Vital, gezonde schoolcatering voor leerlingen en medewerkers, willen wij een bijdrage leveren aan een goede leefstijl. Vital biedt uitgebalanceerde producten, zoals een broodje kaas, gezonde soep en frisse smoothies. Vital heeft de NFV Franchise Trofee gewonnen (Nederlandse Franchise Vereniging).

PARTNERS



HORECA VAKCOLLEGE
Jouw carrière in de horeca ontwikkelt zich hier!

Horeca Vakcollege

Met het brede aanbod aan opleidingen en trainingen van het Horeca Vakcollege vind jij altijd een passend leertraject voor jouw team. Of het nu gaat om de keuken, bediening of een leidinggevende functie, er is altijd een opleiding die aansluit bij de praktijk van jouw zaak.

Ontdek meer over het Horeca Vakcollege

Scan de QR-code en ontdek meer over het Horeca Vakcollege



BROUWERIJ DE HOLLANDSE PILSENER FABRIEK

De Hollandse Pilsener Fabriek

Onze leverancier in goudeerlijke premium pils biedt het perfecte ambachtelijk gebrouwen bier voor jouw horecaonderneming. Met meerdere gouden onderscheidingen van de Dutch Beer Awards voor de Lentebock en Herfstbock kunnen we eigenlijk niet meer om deze heerlijke pilsener heen. VHC is één van de distributeurs en levert deze overheerlijke pils dagelijks aan haar klanten.

Ontdek meer over de Hollandse Pilsener Fabriek

Scan de QR-code en ontdek meer over De Hollandse Pilsener Fabriek



Scheerder
DRANKENGROOTHANDEL

Drankengroothandel Scheerder

Scheerder biedt een keuze uit meer dan 10.000 dranken voor cafés, restaurants, sportclubs, evenementen en vakhandel. Wat in 1930 begon met Manus Scheerder als zoetelaar bij het leger groeide uit tot een gerenommeerde drankengroothandel. Generaties lang stonden kwaliteit, betrokkenheid en ondernemerschap centraal en dat is tot op de dag van vandaag niet veranderd. Er wordt vanuit drie locaties geleverd: Tynaarlo, Zaandam en Amersfoort. Dankzij deze spreiding zijn ze altijd dichtbij en kunnen klanten optimaal bediend worden.

Dikkers Wijnimport | Weldam Wines

Een groot bijkomend voordeel is onze nauwe samenwerking met Dikkers Wijnimport en Weldam Wines. Hun portefeuille bestaat uit ruim duizend wijnen van over de hele wereld. Een uniek aanbod, exclusief door Dikkers en Weldam geïmporteerd. Ook jou ondersteunen ze graag bij het samenstellen van een onderscheidend wijnassortiment. Kortom, met Scheerder Drankengroothandel, Dikkers en Weldam hebben we betrouwbare partners in huis met decennialange ervaring en een zeer breed assortiment. Net als VHC staan zij voor een nuchtere mentaliteit, uitstekende service, persoonlijk contact en maatwerk.

DIKKERS SINDS 1656 WIJNIMPORT

WELDAM WINES
WIJNIMPORT | WIJNCLUB

Ontdek meer over Drankengroothandel Scheerder

Scan de QR-code en ontdek meer over Drankengroothandel Scheerder

PARTNERS



Bij VHC 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 bieden wij niet alleen een uitgebreid assortiment producten, maar ook een ruim aanbod aan gemaksproducten die tijd besparen in de keuken zonder in te leveren op kwaliteit.

EENVOUDIG IN UITVOERING, GROOTS IN SMAAK

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

Haal het maximale uit je team

Met Chefs Gemak creëer je meer efficiëntie in de keuken en haal je het maximale uit je team. De gerechten zijn ontwikkeld met eenvoud in gedachten, zodat ook minder ervaren koks of tijdelijke krachten ermee uit de voeten kunnen.

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 keuken-brigade. Dankzij de efficiënte mice-en-place kun je met minimale voorbereiding en maximale controle werken, wat leidt tot constante kwaliteit en meer rust 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, verspilling te verminderen en de inkoop beter te beheersen, verlaag je de operationele kosten zonder in te leveren op smaak en kwaliteit.

Veelzijdig en inspirerend

Streetfood, fine dining, borrelmomenten en brunch-gerechten, ons assortiment bevat gemaksgerechten ter inspiratie voor ieder type horecaonderneming. Elk seizoen breiden we het aanbod uit met nieuwe smaken, trends en ideeën, zodat het passend blijft bij de gewenste smaken van dat moment.



Een gewoon bakkie, daar red je het niet meer mee in de horeca. Mensen willen kwaliteit en keuze. Om de ultieme koffiebeleving te bereiken heb je naast kwalitatieve ingrediënten en een goede koffiemachine ook de juiste kennis en ervaring nodig. Om horeca-ondernemers daarbij te helpen heeft Lavazza over de hele wereld trainingscentra opgericht.

De Italiaanse koffiebar beleving in jouw horecagelegenheid

Met Lavazza breng je de échte Italiaanse koffiecultuur naar jouw zaak. Lavazza staat wereldwijd bekend om zijn uitmuntende kwaliteit en constante smaak en is daarmee een fantastisch visitekaartje voor elke horecazaak. Lavazza biedt je een brede lijn aan professionele koffiemachines, de beste kwaliteit koffiebonen en professionele ondersteuning. Wij zijn ons ervan bewust dat er meer nodig is dan dat. Als onderdeel van de service zijn er dan ook onbeperkte mogelijkheden om jouw medewerkers kosteloos te trainen in onze Lavazza Training Centers in Nederland.



DE ITALIAANSE KOFFIE BELEVING

Lavazza Barista Training Center

De perfecte espresso, cappuccino, latte macchiato of flat white begint bij vakmanschap. Daarom heeft Lavazza wereldwijd exclusieve trainingscentra opgericht. Deze vind je in zowel Oostzaan als in Oosterwolde. In het Training Center leiden we jouw medewerkers op tot echte barista's: met kennis van smaak, techniek en presentatie. Zo zorg je ervoor dat iedere kop koffie die jouw zaak verlaat het visitekaartje is van jouw kwaliteit en gastvrijheid.

Ontdek meer over Lavazza

Scan de QR-code en ontdek meer over Lavazza



VHC

PARTNER VOOR HORECA
& GROOTVERBRUIK

alles
voor een
slimme
zaak