

CHEFS GEMAK

*"Eenvoudig
in uitvoering, groots
in smaak"*

NAJAAR/WINTER
2025 — ALMERE

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, arrabiata 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 arrabiata 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

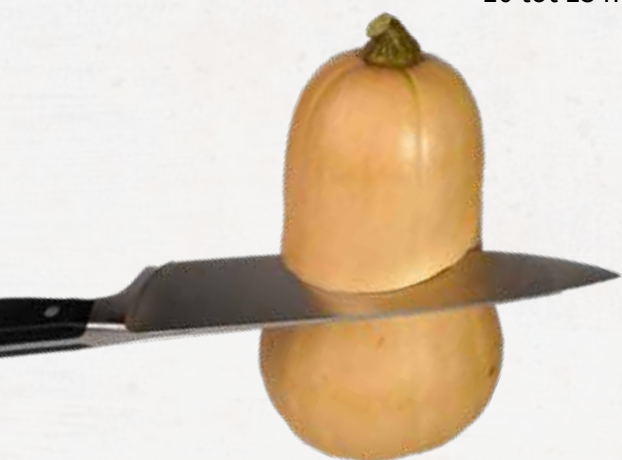
58 INSPIRATIE MET NOUGAT GLACÉ

- 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 flespompoen, brisket en kervel

Flespompoen

Per kilo

Artikel nr.: 4834009



Oosterse pompoensoep

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 4349991



Smokey beef brisket

kant en klaar

Per stuk à ca. 1,5 kg

Artikel nr.: 3362209



Kervel

Zak à 70 gr

Artikel nr.: 4882652



Pompoenpitolie

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 2510528



Five spices

Blik à 600 gr

Artikel nr.: 2131415



Zonnebloemolie

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 2510015



Advies
verkoopprijs:
€ 10,50

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.: 0840513



Flespompoei

Per kilo

Artikel nr.: 4834009



Runder short rib kant en klaar

Pak 4 stuks à ca. 300 gr

Artikel nr.: 3360097



Kingboleet

Doos à 1 kg

Artikel nr.: 4850302



Pompoenpuree

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 4341616



Kalfs jus de veau

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 2311736



Five spices

Blik à 600 gr

Artikel nr.: 2131415



Zonnebloemolie

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 2510015

Advies
verkoopprijs:
€ 24,50



Wijn tip

Zehn Morgen Riesling
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820771

Geroosterde flespompoeen met roquefort, macadamia, courgettesalade en kerriepoeder



Flespompoeen

Per kilo

Artikel nr.: 4834009



Roquefort kaas

Per stuk à 125 gr

Artikel nr.: 4330057



Courgette spirelli

Bak à 500 gr

Artikel nr.: 4880606



Macadamia noten

Bak à 900 gr

Artikel nr.: 2750330



Five spices

Blik à 600 gr

Artikel nr.: 2131415



Kerriepoeder madras

Bus à 500 gr

Artikel nr.: 2131770



Zonnebloemolie

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 2510015

Advies
verkoopprijs:
€ 13,50

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.: 3345875



Little gem geplukt

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4882412



Parmezaanse kaasflakes

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 4335817



Caesar dressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4340684



Streaky bacon

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 4360632



Parmesan Decor

Doos 50 stuks à 20 gr
Artikel nr.: 2701276



Salade croutons knoflook

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 2180123



Advies
verkoopprijs:
€ 18,50



Wijn tip

L'arca Chardonnay Terre Siciliane
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0892332

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.: 0880064



Pulled chicken

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 3345875



Ravioli truffel

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 4691178



Arrabbiata saus

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 4342656



Ratatouille 20 mm

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 4882602



Tuinkers

Per bakje

Artikel nr.: 4857978

Advies
verkoopprijs:
€ 22,50



Bier tip

Hollandse Herfstbock
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 0196908

PULLED CHICKEN – LUNCH

Melted toast met pulled chicken, mangosalsa en barbecuesaus



Pulled chicken

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 3345875



Rustiek donker gesneden 18mm

Doos 5 stuks à 800 gr

Artikel nr.: 4112033



Salsa mango habanero

Pot à 1000 gr

Artikel nr.: 4340501



BBQ hickory smoky saus

Fles à 2500 gr

Artikel nr.: 2311413



Tomaten salsa

Pot à 1000 gr

Artikel nr.: 4340379



Jong belegen plakken

Pak 50 plakken à 20 gr

Artikel nr.: 4320131



Mesclume sla

Bak à 125 gr

Artikel nr.: 4806355

Advies
verkoopprijs:
€ 14,50

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.: 4810009



Prei gesneden 8mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4880698



Crispy boekweit

Pot à 300 gr
Artikel nr.: 2330596



Mosterd dijon zacht

Pot à 865 gr
Artikel nr.: 2160208



Gefermenteerde knoflookmayonaise

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4349941



Advies
verkoopprijs:
€ 21,50

Serveertip

Garneer af
met pickle van rode ui
Apollo Onion Pickled
Art. nr.: 2320951



Wijn tip

Gruener Veltliner "V"
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820557

KABELJAUW — HOOFDGERECHT

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



Wijn tip

Toitskloof Chardonnay
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0891756



Kabeljauw rug zonder vel

Dit artikel is
te bestellen via ATL



Pompoencrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4341616



Knolselderij spirelli

Bak à 500 gr
Artikel nr.: 4881852



Tahoon cress

Per bakje
Artikel nr.: 4851160



Hollandaisesaus

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4340147



Cepes poeder

Pot à 500 gr
Artikel nr.: 2160571

Advies
verkoopprijs:
€ 22,50



Wijn tip

Apostelhoeve Cuvée XII
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0891772



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.: 3342178



Udon noodles Japanse stijl

Pak à 200 gr
Artikel nr.: 2141894



Taugé

Zak à 500 gr
Artikel nr.: 4880002



Eieren M/L

Tray à 90 stuks
Artikel nr.: 4316023



Misopasta wit

Pak à 1 kg
Artikel nr.: 2143163



Soja en zwarte knoflook glaze

Pot à 450 gr
Artikel nr.: 4340569



Ghoa cress

Per bakje
Artikel nr.: 4850245



Crispy chili olie

Pot à 210 gr
Artikel nr.: 2510388

Advies
verkoopprijs:
€ 16,50

**KOOK
SLIM
NIET
MOEILIJK**



Bellamy's
CAESAR DRESSING
Ingrediënten: zonnebloemolie, gepasteuriseerd
Eigeel, 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), ansjovis pasta (ansjovis,
zout, olijfolie), zout, knoflook, rode pepersaus
(azijn, rode pepers, zout).
BG07 / LOT OW / 1000ML
getoetst overeen (Nusa 21-17c)
3015004

CHEFS
GEMAK
Kook Slim Niet Moelijk

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"

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, 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.: 3340255



Rijst/riso voorgekookt

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4691053



Wild jus

Pak à 975 ml
Artikel nr.: 2310796



Kookroom 20% original

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 4308509



Bospeen geschrap

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4881240



Spruiten schoon

Per kilo
Artikel nr.: 4800654



Walnoten stukjes light

Bak à 1000 gr
Artikel nr.: 2751081



Affila cress

Per bakje
Artikel nr.: 4851061



Advies
verkoopprijs:
€ 22,50

Serveertip

Serveer samen met
geroosterd desembrood



CHAUPAIN®
Chaupain batard desem wit
Art. nr.: 4110483



Wijn tip

Du Toitskloof Nebbiolo 2022
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0890534

WILDSTOOF REE — HOOFDGERECHT

*Reestooft met salade,
Cranberries, pompoen en baquette*



Wijn tip

Cesteira Lisboa Tinto
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0891897





**Ree stoofschotel in saus
kant en klaar**

Doos 4 zakken à 1 kg
Artikel nr.: 3340255



**Bladerdeegplakken
roomboter 2,5mm**

Doos à 8400 gr
Artikel nr.: 4650702



Pompoen blok 20mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4882793



Cranberry diepvries

Zak à 340 gr
Artikel nr.: 4642189



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4803046



Vloeibaar eigeel scharrel

Pak à 1 kg
Artikel nr.: 4310108



Baguet rustiek wit

Doos 16 stuks à 440 gr
Artikel nr.: 4112629

Advies
verkoopprijs:
€ 24,50



Krokante wonton met reestoof, paddenstoel, paarse wortel en bimi



Ree stoofschotel in saus kant en klaar

Doos 4 zakken à 1 kg
Artikel nr.: 3340255



Wonton

Pak à 300 gr
Artikel nr.: 4690378



Heksenmix

Bak à 200 gr
Artikel nr.: 4850154



Winterwortel paars julienne 2 mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4883098



Bloemkoolcrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4341244



Bimi

Per bakje
Artikel nr.: 4809573



Wijn tip

Fritz Walter Spatburgunder
Trocken 2022
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0870106

Advies
verkoopprijs:
€ 16,50

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.: 3362209



Casino mais gesneden

Doos 5 stuks à 1 kg
Artikel nr.: 4118510



Pompoencrème

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4341616



Zuurkool

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 4809309



Mosterdmayonaise

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4349420



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4803046



Advies
verkoopprijs:
€ 14,50



Bier tip

Hollandse Tripel
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 0193186

BRISKET — SHARING / BORREL

"Borreplank" smokey brisket burnt ends



Bier tip

Hollandse Herfstbock
Doos 24 flesjes à 33 cl
Art.nr.: 0196908



**Smokey beef brisket
kant en klaar**

Per stuks à ca. 1,5 kg

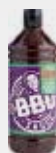
Artikel nr.: 3362209



Bloemenhoning

Fles à 500 gr

Artikel nr.: 2060036



Korean BBQ sauce

Fles à 1000 ml

Artikel nr.: 2142090



Juicy mais ribs

Zak à 1500 gr

Artikel nr.: 4613833



Bugles nacho-cheese

Doos 24 stuks à 30 gr

Artikel nr.: 2750041



Rauwkost tomaten salsa

Bak à 1 kg

Artikel nr.: 4881117

Advies
verkoopprijs:
€ 15,50

Serveertip

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

Juicy mais ribs
Artikel nr.: 4613833



Wijn tip

Domaine Klipfel Pinot Noir
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0891524

BRISKET – BIJGERECHT

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.: 3362209



Rode kool gesneden 3mm

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4880804



Appel granny blok 5mm

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 4880961



Frambozendressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4340725



Aioli

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4349925



Pof aardappel

Zak à 4 pakjes
Artikel nr.: 4815504



Red root relish

Can à 1200 gr
Artikel nr.: 2313279

Advies
verkoopprijs:
€ 13,50



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.: 4110483



Gruyère rasp

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4331120



Bechamel

Pak à 500 gr
Artikel nr.: 2130912



Arrabbiata saus

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4342656



Portobello gesneden

Zak à 1 kg
Artikel nr.: 4883105



Rucola

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4803046



Olijfolie extra virgin

Fles à 1 lt
Artikel nr.: 2515007



Advies
verkoopprijs:
€ 13,50



Wijn tip

Toscolo Chianti Docg
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0880147

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.: 0840422

**Desem wit**

Doos 6 stuks à 1100 gr

Artikel nr.: 4110483

**Japanse sesamdressing**

Emmer à 1 lt

Artikel nr.: 4341088

**Hete kip reepjes halal**

Doos 4 stuks à 1 kg

Artikel nr.: 3340726

**Gekarameliseerde uien**

Doos 3 zakken à 1 kg

Artikel nr.: 4640290

**Sakura cress**

Per bakje

Artikel nr.: 4851136

**Prei gesneden 4mm**

Zak à 1 kg

Artikel nr.: 4880680

**Sesamzaad gerookt**

Fles à 100 gr

Artikel nr.: 2141381

Advies
verkoopprijs:
€ 12,50



Wijn tip

Muscat des Rivesaltes
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0840521



Desem wentelteef met stoofpeer, speculaas en zure room



Desem wit

Doos 6 stuks à 1100 gr

Artikel nr.: 4110483



Volle melk

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 4303252



Crème Brûlée

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 4303757



Zure room

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 4304284



Speculaas kruiden

Bus à 250 gr

Artikel nr.: 2130954



Stoofperen half

Blik à 3000 gr

Artikel nr.: 2031384



Sorbetijs stoofpeer

Bak à 2500 ml

Artikel nr.: 4661600

Advies
verkoopprijs:
€ 11,50

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 voorgegaard 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.: 0840448

Gerookte eendenborst

Pak à ca. 500 gr
Artikel nr.: 3340601



Bundelzwam bruin

Bak à 150 gr
Artikel nr.: 4851152



Bietje saus

Fles à 720 ml
Artikel nr.: 4340246



Groene kruiden crumble

Pot à 175 gr
Artikel nr.: 2700153



Sushi azijn

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 2143717



Advies
verkoopprijs:
€ 13,50



GEROOKTE EEND — WALKING DINNER

Brioche sandwich met gerookte eendenborst en vijgen



Wijn tip

Victor Berard Morgon
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0891582



Gerookte eendenborst

Pak à ca. 500 gr

Artikel nr.: 3340601



Brioche gesneden

Doos 5 stuks à 860 gr

Artikel nr.: 4111902



Vijgentapenade

Pot à 325 gr

Artikel nr.: 4340296



Vijgen vers

Per stuk

Artikel nr.: 4858380



Ghoa cress

Per bakje

Artikel nr.: 4850245



Balsamico

Fles à 250 ml

Artikel nr.: 2318089

Advies
verkoopprijs:
€ 10,50

CHEFS GEMAK | NAJAAR/WINTER 2025



Wijn tip

Waldschütz Blauer Zweigelt
Fels Am Wagram
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0820359



Salade gerookte eendenborst met Japanse sesamdressing en cashewnoten



Gerookte eendenborst

Pak à ca. 500 gr
Artikel nr.: 3340601



Cashewnoot gezouten

Bak à 950 gr
Artikel nr.: 2750215



Japanse sesamdressing

Emmer à 1 lt
Artikel nr.: 4341088



Mesclume sla

Bak à 125 gr
Artikel nr.: 4806355



Sesamzaad gerookt

Fles à 100 gr
Artikel nr.: 2141381



Komkommer stift 5mm

Bak à 1 kg
Artikel nr.: 4880375

NOUGAT GLACÉ – NAGERECHT

"Dirty" sandwich met Chocoladesaus en hazelnoot crunch



Wijn tip

Chateau De Fesles Bonnezeaux
Doos 6 flessen à 50 cl
Art.nr.: 0800179

Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr
Artikel nr.: 4651106



New York roll

Doos 36 stuks à 62 gr
Artikel nr.: 4110889



Melkchocolade topping

Fles à 500 ml
Artikel nr.: 2151182



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr
Artikel nr.: 2151413



Advies
verkoopprijs:
€ 10,50



NOUGAT GLACÉ — NAGERECHT

Karamel koek met chocolademousse, crème anglaise en nougat parfait



Wijn tip

Banyuls Traditionnel
Doos 6 flessen à 75 cl
Art.nr.: 0840555



Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr

Artikel nr.: 4651106



Chocolademoussepoeder puur

Zak à 800 gr

Artikel nr.: 2711639



Crème anglaise bourbon

Fles à 1 lt

Artikel nr.: 4301719



Feuilletée karamel

Bak à 75 stuks

Artikel nr.: 4690576



Choc'n chip cookies

Bak à 750 gr

Artikel nr.: 2700799



Volle melk

Pak à 1 lt

Artikel nr.: 4303252

Advies
verkoopprijs:
€ 11,50

CHEFS GEMAK | NAJAAR/WINTER 2025

Serveertip

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

Sosa framboos crispy

Artikel nr.: 2151322

NOUGAT GLACÉ – NAGERECHT

Nougat glacé met Nutella en amarena kersen



Nougat glacé

Doos 30 stuks à 60 gr

Artikel nr.: 4651106



Nougatine dip

Emmer à 3500 gr

Artikel nr.: 2151413



Amarena kersen op siroop

Pot à 890 gr

Artikel nr.: 2031269



Hazelnootpasta

Pot à 600 gr

Artikel nr.: 2060333



Wijn tip

Du Toitskloof Red Muscadel

Doos 6 flessen à 50 cl

Art.nr.: 0910192

Advies
verkoopprijs:
€ 11,50



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 onze webshop

**Versterkerstraat 12, 1322 AP Almere
Telefoon: 088 - 00 09 700**

Powered by VHC Jongens