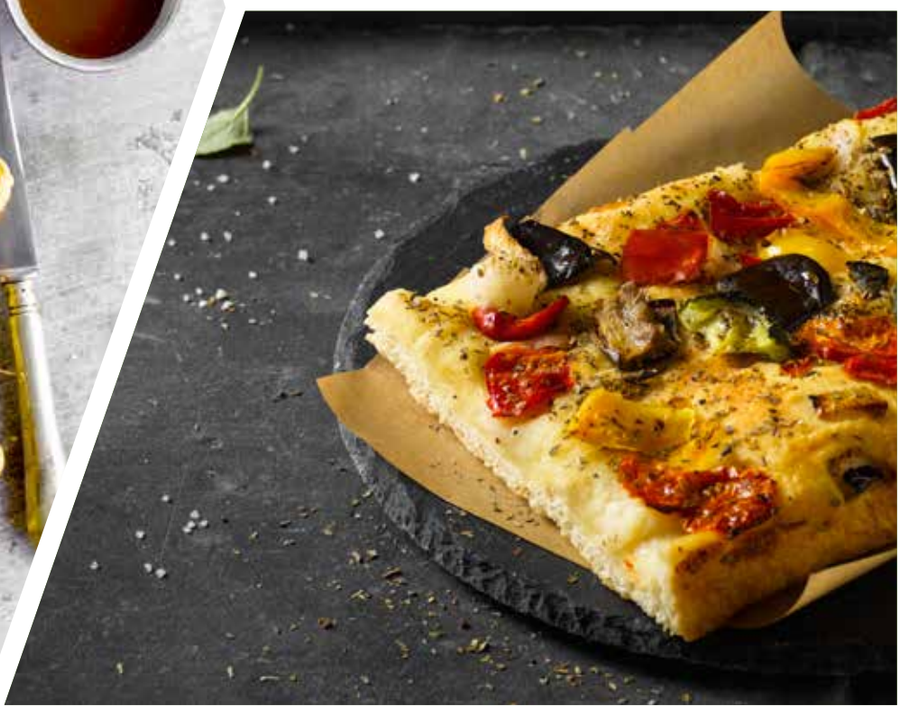
inspirations by

vandemoortele

EDITIE 1
jaargang 2016

EEN VERFRISSEND
INSPIRATIEMAGAZINE
DAT IEDEREEN WEET
te smaken



Buon appetito!

PROEF DE ITALIAANSE 'DOLCE VITA': DE ZOMER OP JE BORD, DE ZON IN JE HART EN HEERLIJKE ITALIAANSE SMAKEN...

LATE NIGHT BITES

VANDEMOORTELE MAGAZINE VOOR FOOD PROFESSIONALS met inspirerende food-trends, nieuwe producten en informatieve artikels voor bakkers en foodservice professionals

inspired by

LA BELLA ITALIA

Daar kunnen we ons allemaal wel iets bij voorstellen. Kunst, design, prachtige landschappen, mooie mensen én... een (h)eerlijke keuken met verse en authentieke producten. Eten wordt er verheven tot kunst. Niet met complexe recepten maar door terug te gaan naar de eenvoud. Wie aan de Italiaanse keuken denkt, krijgt spontaan het water in de mond. Zet je tanden in dit magazine en ontdek hoe ook jij een stukje Italië in je zaak kan brengen.

EN WAT DACHT JE VAN PATISSERIE IN EEN POTJE?

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever:
Ben Verschaeren,
Ottergemsesteenweg- Zuid 806, 9000 Gent
Concept, redactie en lay-out:
Liquid Society
Fotografie:
Foodphoto, Bruno Couwenberg
Styling:
Suzan Teirlinck, Lies Van Ginderachter
Werkten mee:
Stefanie Teirlinck, Pascale Dupont, Bernard Dolphens, Nico Blondeel, Johan Coppens, Aimé Pype, Johan Carron, Piet Bracke, Dave Geens

nieuw magazine! een voorsmaakje ...

de keuken van La Mamma

VIENNOISERIE WITH BENEFITS

RECEPT
PARFUM D'AMARETTO

DE ZON IN HET GEZELSCHAP VAN HEERLIJKE VINAIGRETTES

Méér inspiratie. Méér trends. Méér fun ...

TIJD VOOR IETS *nieuws*

Gooi de Revue en De creatief – de gekende magazines van Vandemoortele voor respectievelijk bakkers en culinaire professionals – in een grote kom, voeg wat verse ingrediënten toe en mix alles tot een luchtig geheel. Nog een beetje kruiden. En voilà! Een verfrissend inspiratiemagazine dat iedereen weet te smaken.

BAKERY FOODSERVICE

Je had het kunnen raden toen je vandaag de post doornam: Vandemoortele schotelt je een nieuw magazine voor. Het magazine verenigt het beste van twee werelden – bakkerij & foodservice – en speelt zo in op een trend binnen de foodsector, waar grenzen vervagen en verschillende segmenten steeds vaker in elkaar overvloeien.

Met dit magazine laten we je proeven van elkaars creaties. En die kruisbestuiving werkt inspirerend. Of je nu een bakkerij, restaurant, broodjeszaak, grootkeuken of uniek food-concept runt…

In deze eerste editie nemen we je mee op een Vespa doorheen Italië en laten we je kennismaken met de keuken van 'la mamma'. Er staan verschillende recepten op het menu en nieuwe producten in de kijker.

Voorts laten we een professional met een avontuurlijke visie op food aan het woord en geven we tips om van jouw stoepbord een originele verkoopstool te maken.

Get inspired!

Het Vandemoortele Professional team

TIME FOR FOCACCIA 4-5
De keuken van "La Mamma" 6-7
FOOD NEWS 8
OH-LA-LA Patisserie du Chef 9
INSPIRERENDE recepten 10-11
VERKOOPS-BOOST-TIPS 12
Viennoiserie with benefits 13
Lazy Monday 14
Een happy klant 15
SEE YOU NEXT TIME 16

Kijk ook eens op onze social media

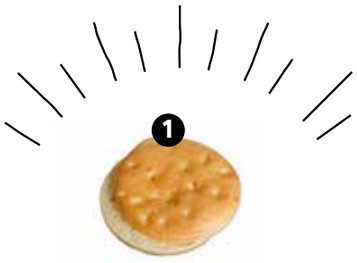
TIME FOR
· FOCACCIA ·

Het geheim van een goed Italiaans gerecht ligt in de keuze van kwalitatieve ingrediënten. En dat geldt zowel voor focaccia's als andere typisch Italiaanse brood- en deegproducten zoals broodsticks en pizza's. Door de juiste basisingrediënten te kiezen – bloem, zout, gist en natuurlijk ook olijfolie – ben je zeker van een geslaagd product. En voor wie er nog mocht aan twijfelen: bij Lanterna is er geen plaats voor kleur- en smaakstoffen.

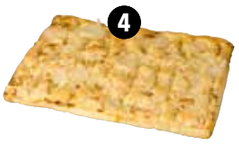
DOOR ONZE PRODUCTEN VRIESVERS AAN TE LEVEREN, BIEDEN WE GEBRUIKSGEMAK IN COMBINATIE MET EEN ONGEKENDE 'VERS'-ERVARING EN EEN HOGE OMZET OP DE WINKELVLOER.

INSPIRATIE NODIG? Vraag onze inspirerende receptenfolder aan. Mail je gegevens naar ***bakery-b.vamix@vandemoortele.com*** en je ontvangt de folder bij je thuis.

The ITALIAN TEMPERAMENT IN OUR BREAD



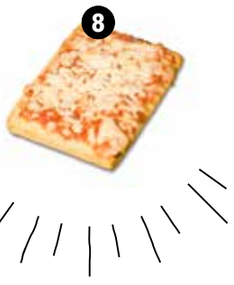
NEW



1. L59C Focaccetta (voorgesneden)
2. L48 Focaccia met stracchinokaas
3. L49 Focaccia vegetariana
4. L50 Focaccia met uien
5. L64 Focaccia pomodorini
6. L80 Broodstick met uien
7. L91C Panino (gegrild en voorgesneden)
8. L85 Pizza margherita

Het "MAMMA MIA"-MOMENT

Bak deze Italiaanse klassiekers kort af in jouw zaak en laat de klanten proeven. De goddelijke geur zorgt voor een verrukkelijk "mamma mia"-moment!



RECEPT

FOCACCIA SALAME E POMODORINI

INGREDIENTEN
- **Focaccia pomodorini (L64)**
- Italiaanse salami
- Rucola en verse oregano

BEREIDING
★ Ontdooi de focaccia en plaats het brood 6 tot 8 minuten in de oven op 180-190°C ★ Leg de salami op de focaccia en werk af met enkele takjes verse oregano en wat rucola ★ Dien warm of koud op

WIST JE DAT?

NAAST DE FOCACCIA, OOK LA LANTERNA (DE VUURTOREN) HÉT SYMBOOL IS VAN GENUA EN DE OPRICHTER VAN ONZE LANTERNA-VESTIGING NOG EEN OUDE AFSTAMMELING IS VAN EEN OUDE GENUESE BAKKERSFAMILIE.

Lanterna

de keuken van La Mamma

SECONDO PIATTO: PESCE

Italianen weten hoe je van het leven moet genieten. En dat begint aan tafel. Niet met een klassiek menu van drie schotels, maar met een volledige maaltijd die start met een antipasto en via de primo, secondo en contorno uitmondt in een verrukkelijke dolce. Zo wordt elke maaltijd een echt (familie)festijn.

PRESENTATIETIP

DOE ZOALS DE ITALIANEN EN PRESENTEER JOUW GERECHT IN EEN GROTERE POT. ZO WORDT ETEN OOK ECHT EEN MOMENT VAN SAMENZIJN EN DELEN. WEDDEN DAT JE KLANTEN HET WETEN TE SMAKEN?

Het ABC van een Italiaans menu

Antipasto: Beginnen doen we met een Italiaans aperitiefhapje. Antipasto betekent letterlijk "vóór de maaltijd". **Primo piatto**: Wist je dat Italianen pasta, gnocchi en risotto niet als hoofdgerecht eten, maar als primo piatto of voorgerecht? Ook soep – minestrone bv. – is een populaire primo. **Secondo piatto**: Na dit voorgerecht volgt de secondo piatto, een stukje vlees of vis. En groentjes natuurlijk, maar die moet je apart bijbestellen als contorno of bijgerecht. **Dolce**: Een maaltijd is pas echt af met een heerlijk dessert natuurlijk. Een **caffè** (nooit cappuccino of latte macchiato: dat zijn ontbijtkoffies) en een digestief zoals een **grappa**, **amaretto** of **limoncello** sluiten het diner af.

vandemoortele ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

ITALIAN MENU

FIG INSALATA

VOORGERECHT

INGREDIËNTEN
- Vigen
- Dolcelatte-kaas
- **Belolive olijfolie**
- Wilde tijm
- Peper en zout
- Sucrine
- **Vandemoortele Risso Balsamico vinaigrette**
- Zonnebloempitten
- **Broodsticks met uien (L80)**

BEREIDING
★ Snijd de vigen in met een mes ★ Leg er Italiaanse Dolcelatte-kaas op, besprenkel met honing en bestrooi met wilde tijm ★ Wrijf een ovenplaat in met olijfolie en bak de vigen op 180°C gedurende 5 à 7 minuten ★ Snijd een ongebakken broodstick in 6 sneden ★ Besprenkel ze met olijfolie, kruid met peper, zout en wilde tijm ★ Bak de stukken krokant ★ Dresseer Sucrine op een bord, daarna de warme vigen ★ Werk af met Balsamico vinaigrette en geroosterde zonnebloempitten ★ Serveer met krokante broodsticks

WERK AF MET BALSAMICO VINAIGRETTE OF EEN ANDERE ITALIAANSE VINAIGRETTE UIT ONS UITGEBREID ASSORTIMENT: VINAIGRETTE PESTO, VINAIGRETTE MET OLIJFOLIE OF ITALIAN VINAIGRETTE.

ANTIPASTO: FIG INSALATA

PESCE

HOOFDGERECHT

INGREDIËNTEN
- Belle de fontenay-aardappelen
- **Risso Restaurant met boter**
- Horsmakreel
- Flower sprouts
- Romanesco

BEREIDING
★ Was de Belle de Fontenay-aardappelen en kook ze gaar in de pel ★ Bereid een kruidenboter op basis van Risso Restaurant met boter ★ Verwarm de oven voor op 180°C ★ Snijd de horsmakreel in met een scherp mes en kleur aan beide zijden in Risso Restaurant met boter ★ Leg de gebakken horsmakreel in een schaal en werk af met kruidenboter ★ Bak de vis gaar in de oven gedurende ± 8 minuten op 180°C ★ Kook flower sprouts en romanesco afzonderlijk gaar in gezouten water ★ Laat de groenten afkoelen in ijswater ★ Bak de groenten kort op in Risso Restaurant met boter en kruid af met peper en zout ★ Kleur de Belle de Fontenay-aardappelen in Risso Restaurant met boter ★ Serveer de horsmakreel op zijn geheel met de groenten en aardappelen

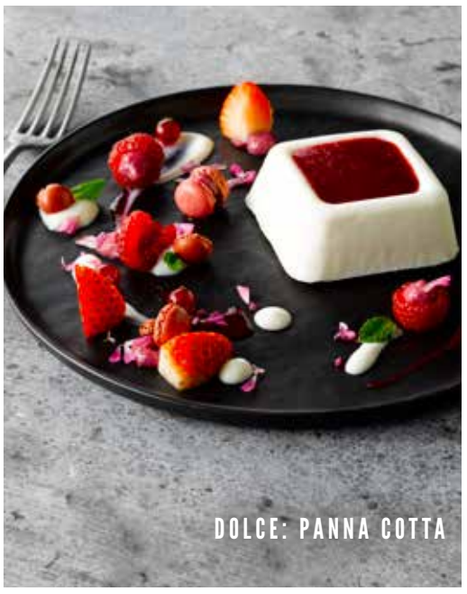
RISSO RESTAURANT MET BOTER ZORGT VOOR NOG MEER SMAAK IN JE GERECHTEN. ONTDEK TAL VAN RECEPTEN MET RISSO RESTAURANT MET BOTER IN ONS RECEPTENBOEKJE!

PANNA COTTA

DESSERT

BEREIDING
★ Laat de panna cotta (B852) ontdooien op kamertemperatuur ★ Dresseer het dessert op een bord ★ Werk af met vers rood fruit (en eventueel wat Griekse yoghurt en frambozencoulis)

EEN KLASSIEKER MET EEN MODERNE TOETS, SUBTIEL GEAROMATISEERD MET VANILLE OP EEN KROKANTE ZANDDEEGBODEM EN GEVULD MET EEN FRAMBOZENCOULIS.


DOLCE: PANNA COTTA

FOOD NEWS
à la carte

1

BLURRING: WABLIEF?

Al van channel blurring gehoord? Een woord voor een concept dat terrein wint. Zonder het te beseffen of erbij stil te staan, verdelen we onze tijd over verschillende activiteiten en worden we gelijktijdig geprikkeld door diverse impulsen. Volgens hetzelfde principe vinden klanten het ook steeds fijner om op één locatie verschillende producten te vinden. Een koffiebar waar je die leuke parapluhouder ook kan kopen? Of, omgekeerd, een boekenwinkel die ook koffie en taart serveert? Een saladbar waar je authentieke vinylplaten op de kop kan tikken...

Maar wel even nagaan welke combinaties werken voor jouw zaak.

Top! In Italië zegt men: non si vive di solo pane - je leeft niet van brood alleen...

2

BYE BYE MACARON, ENCHANTÉ ÉCLAIR

Het rijk van de macaron is uit, de éclair is the new kid in town. Niet helemaal nieuw natuurlijk, want de langwerpige soes hield al in de 18e eeuw de meest kokette Parisiènnes zoet. Maar de éclair van vandaag en morgen zweert niet langer bij bakkersroom en zoet glazuur. In London flirt 'la petite duchesse' nu al openlijk met hartige vullingen op basis van zalm, truffel en eiersalade. Ongetwijfeld nog wat verrassend, maar een gebakje dat zichzelf heruitvindt, wie is daar niet voor te vinden?

3

Thinking out of the foodbox:

Wie lekker en gezond wil eten, heeft tijd nodig om te koken of op stap te gaan. Dat hoeft niet noodzakelijk te kloppen. Wil jij je drukbezette klanten prinsheerlijk verwennen, waar ze ook zijn? Overweeg dan het concept van de foodbox. Bereid een box met producten die net zo kwalitatief zijn als wat je in je zaak aanbiedt. **Zorg ervoor dat de maaltijd ook aantrekkelijk oogt en voeg er een herkenbare toets van je zaak aan toe: je naam op de verpakking, een visitekaartje, een servet of bestek met je logo – zo reist de sfeer van je zaak met de box mee.** Bied deze service aan via een handige app, want jouw klant is gesteld op gebruikscomfort. Het resultaat? Een blije klant bij die zijn app en zijn tevredenheid deelt.

4

DE HAUTE CROQUE: WAKE-UP CALL!

De croque met ham en kaas is vaak niet meer dan een hongerstiller. Maar trendwatchers spotten een veelbelovende toekomst voor deze klassieker. Na de fancy burger en de haute dog werpt de croque zijn saaie mantel af. Wat tevoorschijn komt, is een snack die zich leent tot eindeloos variëren. Denk bijvoorbeeld aan een plakje aubergine in plaats van brood en smeuïge ricotta waar ooit een sneetje jonge kaas zat. Toch liever brood? Ga dan voor een avontuurlijke combinatie met onze voorgegrilde panini, belegd met peer, brie, spek en walnoot.

5

NEVER CHANGE A WINNING ITALIAN DESSERT

Tiramisu is een van oorsprong Italiaans dessert. De naam betekent letterlijk *trek mij omhoog*, wat zoveel inhoudt als *beur mij op* of *maak mij blij*.

Tiramisu wordt dan ook vaak aan herstellende zieken gegeven, om ze aan te laten sterken en er weer bovenop te brengen. Het is een relatief modern gerecht; pas sinds 1980 komt het voor in Italiaanse woordenboeken en kookboeken. De oorsprong ligt in de regio Veneto.

B173 Tiramisu

THERE'S ALWAYS ROOM FOR DESSERT!

OH-LA-LA
Patisserie du Chef

presentatie tip

B178 Frambozen bavarois

NOTEER DEZE DATUMS IN JE AGENDA, WANT DAN WORDT ER GEVIERD! MAAK HET JEZELF MAKKELIJK MET HET FEESTASSORTIMENT VAN VANDEMOORTELE.

27 maart Pasen
28 maart Paasmaandag
8 mei Moederdag
15 mei Pinksteren
16 mei Pinkstermaandag
12 juni Vaderdag
6 juli Suikerfeest

'la mamma'
DE MOEDER VAN ALLE FEESTEN

BANQUET D'OR La PATISSERIE du CHEF

B171 Misérable

B139 Peer karamel bavarois

B178 Frambozen bavarois

B171 Misérable

B139 Peer karamel bavarois

vandemoortele ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

BAKKER
Johan Coppens

Een verfijnde Italiaanse dolce met een mousse van amaretto, bodem van zanddeeg en een hart van donut. Delizioso!

PARFUM D'AMARETTO

12 STUKS

MOUSSE VAN AMARETTO

INGREDIËNTEN
350 g Chantilly, **250 g crème pâtissière**, 80 g Amaretto, 7 g gelatine (2 blaadjes)

BEREIDING ★ Los de gelatineblaadjes op in water ★ Meng onder de crème pâtissière ★ Voeg de Amaretto toe ★ Meng voorzichtig de halfopgeklopte Chantilly onder het geheel

BODEM VAN ZANDDEEG

INGREDIËNTEN
500 g St-Allery crème/deeg, 225 g eidooiers, 650 g bloem, 425 g rietsuiker, 20 g bakpoeder, 8 g zout

BEREIDING ★ Klop de eidooiers los met de rietsuiker ★ Klop de St-Allery crème/deeg en wat zout los met de vlinder en voeg toe aan de opgeklopte eidooiers ★ Zeef de bloem met het bakpoeder en meng onder het geheel ★ Wikkel het deeg in vershoudfolie, laat een nacht rusten in de koelkast ★ Rol het deeg uit (4 mm dik) en steek cirkels uit ter grootte van de voet van de vorm ★ Bak af op 160°C gedurende 25 minuten

HART VAN DONUT

INGREDIËNTEN
Gesuikerde mini-donut (D75), koffiesiroop

BEREIDING ★ Snijd de gesuikerde mini-donut doormidden ★ Trempeer met koffiesiroop

OPBOUW

★ Chemiseer de vormen met de Amaretto-mousse ★ Vul ze tot de helft met Amaretto-mousse ★ Leg er een halve mini-donut op (met de snijkant naar boven) ★ Vul verder op met de Amaretto-mousse ★ Laat opstijven in de diepvries ★ Ontvorm en kleef op een plakje zanddeeg ★ Spuit af met velours van melkchocolade ★ Werk af met een mokkaboontje

INSPIRERENDE *recepten*

La primavera...
DE LENTE!

BLOEMPJE GESTRIKT

INGREDIËNTEN
2,5 kg bloem, 1250 ml water,
350 g suiker, 50 g zout, 100 g gist,
50 g melkpoeder,
250 g **ST-ALLERY Revolution**,
1 kg toervetstof **ST-ALLERY Revolution**,
Gerezen bladerdeeg met overnachting
van het voordeeg

BEREIDING
★ Kneed kort alle grondstoffen, leg het deeg in een kom en dek af met vershoudfolie ★ Laat het deeg een nachtje rusten in de koelkast ★ Voeg de toervetstof toe en draai 2 toeren van 4 of 3 toeren van 3 ★ Rol het deeg uit tot een dikte van 4 mm

MET DEZE VEDERLICHTE BLADERDEEGBLOEMPJES HAAL JE EEN FRISSE EN FRIVOLE TOETS IN JE BAKKERIJ!

Stap voor stap

Steek met een ronde uitsteker rondjes uit

Leg de rondjes op elkaar

Rol op zodat een bloem bekomen wordt

Snijd de rolletjes in twee

Leg in een siliconevorm

Laat het deeg rijzen en bak daarna gedurende 15 min. af in een voorverwarmde oven van 220°C

* ST-ALLERY IN EEN NIEUW JASJE!

St-Allery is een kant-en-klare **mengeling van margarine en verse boter.** Combineer het gebruiksgemak van margarine met de aangename geur, kleur en smaak van boter. Alle verpakkingen in dit gamma werden vernieuwd. Jouw gekende product in een nieuw jasje dus!

nieuwe look

St-Allery Lux bereidingsmiddel

VRAGEN VOOR ONZE BAKKERS? MAIL NAAR SUPPORT.BAKERY@VANDEMOORTELE.COM / AIMÉ PYPE ☎ 0475 51 02 62

nieuw foodconcept

EET AVONTUUR

Waar samen koken een belevenis wordt

Wat begon als het persoonlijke project van zaakvoerder Tom Vandenberghe, die zijn passie voor de Thaise keuken deelde via workshops en culinaire reizen, is nu een culinaire hotspot in Gent, waar groepen kennismaken met de internationale keuken.

Vandaag biedt Eetavontuur diverse kookworkshops aan voor privégroepen en bedrijven (als teambuilding): van Thais en Japans over Libanees, Indisch tot ook Italiaans. Wij ontmoeten Benoit Brocorens, die intussen zowat de specialist van de Italiaanse keuken is binnen Eetavontuur. Van waar die passie? Benoit: "Door vaak te reizen naar het Verre Oosten, zijn we altijd getraind geweest in de Aziatische keuken. Maar een viertal jaar geleden zijn we als een soort teambuilding naar Sicilië geweest en daar ben ik helemaal zot geworden van die keuken (lacht)."
De Italiaanse keuken heeft zonder twijfel heel wat troeven om de liefhebbers van lekker eten te bekoren, maar wat zorgde bij Benoit voor de klik? Hoe komt het dat hij nu met zoveel vuur en passie over de Italiaanse – en meer bepaald de Siciliaanse – keuken praat? Benoit: "Het is niet alleen de puurheid van de producten, maar ook de manier van leven. In harmonie met de natuur, de seizoenen volgend, iets wat wij helemaal verleerd zijn. Die pure smaken hebben mij meteen aangesproken. Het is ook een traditionele keuken, er wordt nog altijd verwezen naar hoe 'la mamma' het deed. Als je voor Italianen kookt, kunnen ze wel zeggen dat ze het lekker vonden, maar het recept van hun moeder is altijd toch nog net iets beter (lacht)."

"We willen de mensen vooral een leuke ervaring bezorgen. Kennis overbrengen is één deel van wat we doen, maar we willen vooral dat ze met een brede glimlach de deur uitgaan."

eet avontuur

www.eetavontuur.be

OLD SCHOOL VERKOOPS-BOOST-TIPS

EEN KLASSIEK UITSTALBORD IS WEER HELEMAAL HIP EN TRENDING. BOVENDIEN BOOST JE JE VERKOOP ERMEE. EEN PAAR TIPS:

❶ EEN ONVERWACHTE LAY-OUT
Pimp je uitstalbord met een grappige tekening of een creatieve lay-out. Geen inspiratie? Op het internet vind je vele voorbeelden en zelfs sjablonen.

❷ ORIGINALITEIT EN HUMOR
Een quote zoals 'Calories don't count… in the weekend' tovert meteen een glimlach op het gezicht van je klant.

❸ HET MOET NIET OVER ETEN GAAN
Je dagmenu op het uitstalbord is een nuttige mededeling, maar ligt nogal voor de hand. Het kan geen kwaad eerder sfeer dan informatie in de verf te zetten.

❹ JOUW CONCEPT IN ÉÉN ZIN
Gebruik je krijtbord om in een oogopslag duidelijk te maken waarvoor jouw zaak staat en welke producten er te krijgen zijn.

❺ MAAK HET PERSOONLIJK
Gastvrijheid begint met een persoonlijke behandeling. Spreek jouw gast persoonlijk aan en nodig hem uit om binnen te komen.

Viennoiserie with benefits

NIEUW!

BOORDEVOL GEZONDE INGREDIËNTEN

Denk je bij gezondere voeding niet meteen aan een croissant? Think again… De meergranen croissant speelt perfect in op de consument die houdt van lekker en iets gezonder. Deze viennoiserie with benefits eet je op vele momenten van de dag: bij het ontbijt, hartig belegd als lunch of als zoete toets bij de koffie.

KB195 Rechte meergranen croissant
(80 g - 60 stuks per karton)

POMPOENZAAD, ZONNEBLOEMPITTEN, MAANZAAD, SEZAMZAAD, BRUIN EN GEEL LIJNZAAD.

HEERLIJK OM TE BELEGGEN! ALS ONTBIJT MET SMEUÏGE SMEERKAAS, VERSE VIJGEN EN HONING OF ALS SNACK MET KROKANTE KIP, GEMENGDE SLA , TOMAAT EN AVOCADO. SCAN DE QR-CODE EN ONTDEK ONZE BELEGTIPS!

HEERLIJKE VIENNOISERIE *klaar om te rijzen*

Reflets de Gelfin'Or

Viennoiserie met zorgvuldig geselecteerde ingrediënten voor hun kwaliteit en hun rijke aroma. Producten die vakmanschap en regelmaat combineren.

- ➜ Heerlijke smaak
- ➜ Een mooie bladering met een regelmatige structuur
- ➜ Mooi visueel uitzicht met goudgele kleur

K157 Rechte botercroissant (65 g)
K158 Boterchocoladebroodje (75 g)

Instant Happiness

BAKKER
Aimé Pype

You can't buy
HAPPINESS
BUT YOU CAN
BUY SMILEYS
and that's kind of the same thing

INGREDIËNTEN
Biscuitvel joconde (B737),
Biscuitvel chocolade (B738),
Gold Cup Saveur Instant Mix,
Pralinépasta, Kirsch-stroop, Fondant (geel)

BEREIDING
★ Laat de biscuitvellen ontdooien ★ Steek daarna cirkels uit met een doorsnede van 3 cm ★ Sauceer de biscuit joconde met kirsch-stroop ★ Klop de Gold Cup Saveur Instant Mix op en breng op smaak met pralinépasta ★ Spuit een rozas op de biscuit joconde ★ Leg er een schijfje chocoladebiscuit op en sauceer opnieuw met kirsch-stroop ★ Laat opstijven in de diepvries ★ Maskeer met pralinécrème en spuit er een bolletje bovenop ★ Laat opstijven in de diepvries ★ Druk in gele afgeslapte fondant ★ Werk af met een glimlach

MONDAY *the new Sunday*

Na het harde werken, neem je wekelijks de tijd om even op adem te komen tijdens je sluitingsdag. Het ideale moment om je te verdiepen in de Italiaanse cultuur en the way of life.

GESTOKEN DOOR DE VESPA?
Vespa is Italiaans voor wesp, maar is natuurlijk ook het iconische bromfietsmerk uit Italië. Huur eens een Vespa en ontdek een stukje België op zijn Italiaans. Online vind je vast tal van mogelijkheden en routes.

Vespa huren:
www.wow-routes.com
www.vesparoute.com

DE ITALIAANSE LETTEREN
Blijf je liever binnen met een goed boek? Dat kan! Ontdek hier alvast 3 boeken uit de betere Italiaanse literatuur.

- **Pure Italiaanse keuken,** *Roberto Payer*
- **101 mooiste plekken van Italië,** *Saskia Balmaekers*
- **De nieuwe achternaam,** *Elena Ferrante*

Tip: neem er een glas goede Chianti Classico bij, je hebt het verdiend ;-).

LEKKER TAFELEN
Of je kan natuurlijk zelf eens genieten van de Italiaanse culinaire geneugtes in de talrijke Italiaanse restaurants in België.

PARLARE ITALIANO
Ook de Italiaanse taal is natuurlijk wondermooi. Leer op je eigen ritme via een online cursus of check het cursusaanbod bij jou in de streek. Misschien valt het net tijdens je vrije dag ;-).

AN OFFER YOU CAN'T REFUSE
(Her)bekijk The Godfather of een ander meesterwerk uit de cinema. Want naast de Amerikaanse maffiafilms, zijn er natuurlijk nog tal van andere pareltjes van de Italiaanse cinema: La vita è bella, La grande bellezza, La dolce vita van Fellini...

Een happy klant IS ER DRIE WAARD

Goed nieuws!

Onderzoek wijst uit dat tevreden klanten hun ervaringen delen met gemiddeld 3 andere personen. Belangrijk nieuws: ontevreden klanten delen hun ontgoocheling met gemiddeld 10 anderen. Zet dus in op klantenbeleving!

EAT *drink* & be HAPPY

☞ Een goed gevoel

Geef je klant samen met je product en dienst een goede indruk mee. In Italië wordt de maaltijd gewoonlijk afgesloten met een glaasje limoncello of een grappa van de chef. Want 'digerire' is belangrijk... maar nog belangrijker is het warme gevoel dat je aan dat gebaar overhoudt.

☞ Verras je klanten

Met je vaste klanten bouw je een band op en dan geef je hen graag eens iets extra. Vergeet ook de toevallige klanten niet: het zijn misschien vaste klanten in spe. Geef een attentie niet enkel op geijkte momenten zoals de 'Dag van de Klant'. Verras eerder met een onverwachte koffie of extra pistolet.

☞ Onvergetelijk

Wees avontuurlijk en organiseer een quiz, een concertje of een karaokeavond voor je klanten. Inspelen op je productassortiment kan met een wijnproeverij of een food pairing-avond. Creatieve klanten of klanten met organisatietalent? Betrek hen bij je plannen, zo krijg je een beeld van wat het meest zal aanslaan.

☞ Volg je klanten

Klanten zijn actief op sociale media. Wees zelf ook aanwezig op communities zoals Tripadvisor en weet wat over je zaak gezegd wordt. Ga met die informatie aan de slag: bedank voor een positieve boodschap en werk een oplossing uit voor negatieve feedback.

☞ Wees persoonlijk

Heb oog voor de leefwereld van je klant. Een winkelier die iemand succes wenst bij examens of plezier op een familiefeest, zal ervaren worden als een attent persoon.

DE ZON OP JE BORD

DANKZIJ ONZE VINAIGRETTES

Een broodje, een knapperige salade, een bord met antipasti ... ze worden nog smaakvoller in het gezelschap van een uitgebalanceerde vinaigrette.

Dezelfde basisingrediënten met elk hun eigen afwerking maken van je gerecht een nieuwe beleving. Met een combinatie van meerdere vinaigrettes op tafel kan iedereen zijn lievelingstoets geven aan jouw schotel.

Bovendien zijn de Risso-vinaigrettes van Vandemoortele gemaakt op basis van koolzaadolie, rijk aan omega 3 en omega 6. Ze zijn dus lekker én gezond!

vandemoortele RISSO Vinaigrette

INSPIRATIE NODIG? Vraag onze inspirerende vinaigrette-receptenfolder aan. Mail je gegevens naar ***catering-b.vamix@vandemoortele.com*** en je ontvangt de folder bij je thuis.

Inspirations by Vandemoortele is een uitgave van Vamix nv. Verantwoordelijke uitgever: Ben Verschaeren, Ottergemsesteenweg-Zuid 806, 9000 Gent

inspirations by
vandemoortele

VIND ONS OOK OP
FACEBOOK & YOUTUBE

Maatschappelijke zetel: Moutstraat 64, B-9000 Gent
Commerciële dienst: Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent
Tel. 09 240 17 11 | Fax 09 240 17 94
customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortelebakery.be
www.vandemoortelefoodservice.be