

BAKER'S[®]

margarines,
culinaire oliën & vetten



SHAPING A TASTY FUTURE

Onze slogan is een belofte aan onze klanten
en een uitnodiging aan alle belanghebbenden
om zich bij onze missie aan te sluiten.

Inhoud

ONZE VISIE & WAARDEN / 3 - 5

HET FOOD EXPERIENCE CENTER / 6 - 7

DE SUPPLYKETEN / 8 - 9

ONS ASSORTIMENT / 10 - 11

ONZE MERKEN / 12 - 37

ONZE USP'S / 38 - 39

INNOVATIE / 40 - 41

DUURZAAMHEID / 42

ONZE PRESTATIES VAN 2021 / 43

SHAPING A TASTY, HIGH QUALITY, PERSONALISED FUTURE



Onze missie, visie & strategie

Wij geloven dat het dagelijkse voedsel van mensen een genot moet zijn. Van ontbijt tot diner, van gezonde lunches tot verwenmomenten. Wij bieden gemakkelijke oplossingen voor producten en professionals welke de consument kan vertrouwen. ■ Als Europees leider in Margarine, Culinaire Oliën & Vetten willen we de beste zijn in smaak, kwaliteit en service. ■ We focussen op categorieën waar we dankzij ervaring, knowhow, expertise en assortiment het verschil kunnen maken: Bakkerijproducten & Margarine, Culinaire Oliën & Vetten.

Wij

- bouwen leidende posities in Europa op via zowel interne groei als acquisities
- verkennen en bedienen nieuwe markten via export
- bedienen alle distributiekkanalen
- bieden een breed assortiment
- respecteren de lokale smaken en keukens



Ambitie

Onze ambitie is om de belofte van Vandemoortele waar te maken: de beste smaak, de beste kwaliteit met de beste service. We zetten ons in om uitstekende prestaties neer te zetten voor onze klanten en onszelf. We zijn gepassioneerd, gemotiveerd en betrokken.



Respect

Respect is de basis van wat we doen en beslissen, en is het fundament van onze externe en interne relaties. We handelen met integriteit en respect voor anderen en voor ons milieu.



Samenwerking

Goede samenwerken is belangrijk binnen onze teams en met onze partners. We zijn open-minded en waarderen ieders bijdrage. We delen proactief onze kennis en ervaring; we werken graag samen om successen te delen.

E-free

Low fat

Taste

Low sat

Classics



Individualisering

Smart food

Originaliteit van smaak

Co-creatie

VANDEMOORTELE IS EEN FOODBUSINESS

Vandemoortele heeft een rijke en lange geschiedenis in voedselproductie. Sinds 1899 zijn we gepassioneerde foodmensen en we blijven onze eetcultuur koesteren.



Vandemoortele is een familiebedrijf

Familiebedrijven zijn mensenbedrijven. Onze belangrijkste stakeholders zijn klanten, medewerkers en onze aandeelhouders. Wij geven prioriteit aan continuïteit boven winst op korte termijn.

Vandemoortele gelooft dat goed en lekker eten centraal staat in het leven.

Wij leveren een compleet assortiment margarines, oliën en vetten. Op deze manier kunnen onze producten worden afgestemd op de wensen van de klant en kunnen we de flexibiliteit bieden die essentieel is voor onze professionele klanten.

Vandemoortele is een familiebedrijf met Belgische roots, uitgegroeid tot een echt internationaal voedingsbedrijf

In 2021 realiseerde Vandemoortele een omzet van € 1,33 miljard. De groep telt 5.100 medewerkers en is met 13 eigen verkooporganisaties en 31 productiesites aanwezig in 12 Europese landen en in de Verenigde Staten. Het hoofdkantoor is gevestigd in Gent, België. Buiten Europa vindt u onze producten van Afrika tot Japan en van Australië tot de VS.

Vandemoortele is Europees marktleider in verpakte margarines & vetten.

Wij richten ons op industriële/professionele klanten en de private labelmarkt.

We hebben een #1 positie in België, Frankrijk, Nederland en Spanje.





HET FOOD EXPERIENCE CENTER

Onze nieuwe innovatie- en inspiratiehub in Gent geeft een perfecte weerspiegeling van onze ambities en versterkt onze positie als toonaangevende voedingsgroep. Het Food Experience Center is een inspirerende ontmoetingsplek voor klanten, leveranciers, productontwikkelaars, culinaire chefs en relaties.



Het Food Experience Center

is een duurzaam gebouw in de breedste zin van het woord

Het is een bijna-energieneutraal gebouw met een lage milieu-impact, ontworpen om lang mee te gaan en om een gezonde en comfortabele werkomgeving te garanderen voor alle mensen die het gebouw betreden.

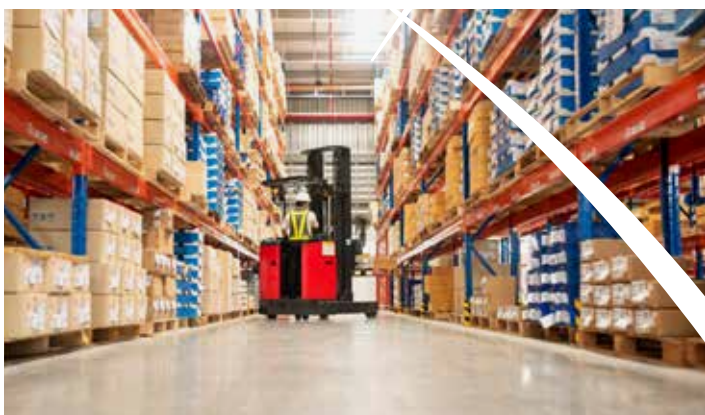
is een gedeelde werkruimte

Het biedt een gezonde en levendige werkomgeving met verschillende interactiezones om te verbinden, te communiceren en samen te werken. Alles eraan ondersteunt een werkcultuur die gericht is op mensen en prestaties en die een flexibelere en productievere manier van werken aanmoedigt.

biedt inspirerende Master Classes

In de Master Kitchen en Master Bakery - het kloppend hart van het gebouw - hebben klanten de mogelijkheid om nieuwe productinnovaties te ontdekken, hun bakvaardigheden te verbeteren, de nieuwste consumenteninzichten te verwerven en geweldige smaken te ontdekken - allemaal gebracht door onze culinaire adviseurs, onze meesters van de smaak.

OPERATIONAL EXCELLENCE IN PRODUCTIE & LEVERING



We zijn trots op onze moderne, efficiënte en flexibele industriële productielocaties. Dankzij de strikte controle van procesparameters zoals temperatuur, druk en flow-rate, voldoen onze producten aan een hoge en constante kwaliteit.

Om de hoogste kwaliteit margarines en vetten voor uw producten te garanderen, zorgen we ervoor dat onze belangrijkste industriële fabrieken pal naast zaadolieraffinaderijen staan die verse oliën en vetten leveren. Daarna zorgen onze temperatuur-gecontroleerde magazijnen voor een gecontroleerde nakristallisatie. Met vijf productielocaties verspreid over Europa kunnen we een continue en betrouwbare leveringen garanderen. Om onze producten op de juiste temperatuur te bewaren, zijn onze magazijnen en fabrieken altijd dicht bij elkaar. Wanneer we toch onze voorraden moeten vervoeren, bundelen we onze krachten met Metro NV, gespecialiseerd in geconditioneerd transport en logistiek.

Operational excellence


Operational excellence gaat over het vormgeven van het juiste gedrag door middel van een positieve cultuur en continue verbetering. We willen dat deze houding deel gaat uitmaken van ons DNA. Het is de juiste manier om onze strategie in de praktijk uit te voeren. Het is onze ambitie om onze bedrijfsstrategie te ondersteunen door buitengewone Operational Excellence-capaciteiten te ontwikkelen en resultaten duurzaam te maken terwijl we al onze medewerkers ontwikkelen.

Ons logistieke netwerk

De Vandemoortele Groep maakt gebruik van een gezamenlijk logistiek netwerk met Metro NV en Panalog SA, twee spelers die regelmatig de krachten bundelen met derden. Met een uitgebreide, moderne vloot van 150 vrachtwagens is Metro gespecialiseerd in koeltransport en verzorgt zij de dagelijkse zendingen naar landen in heel West-Europa.

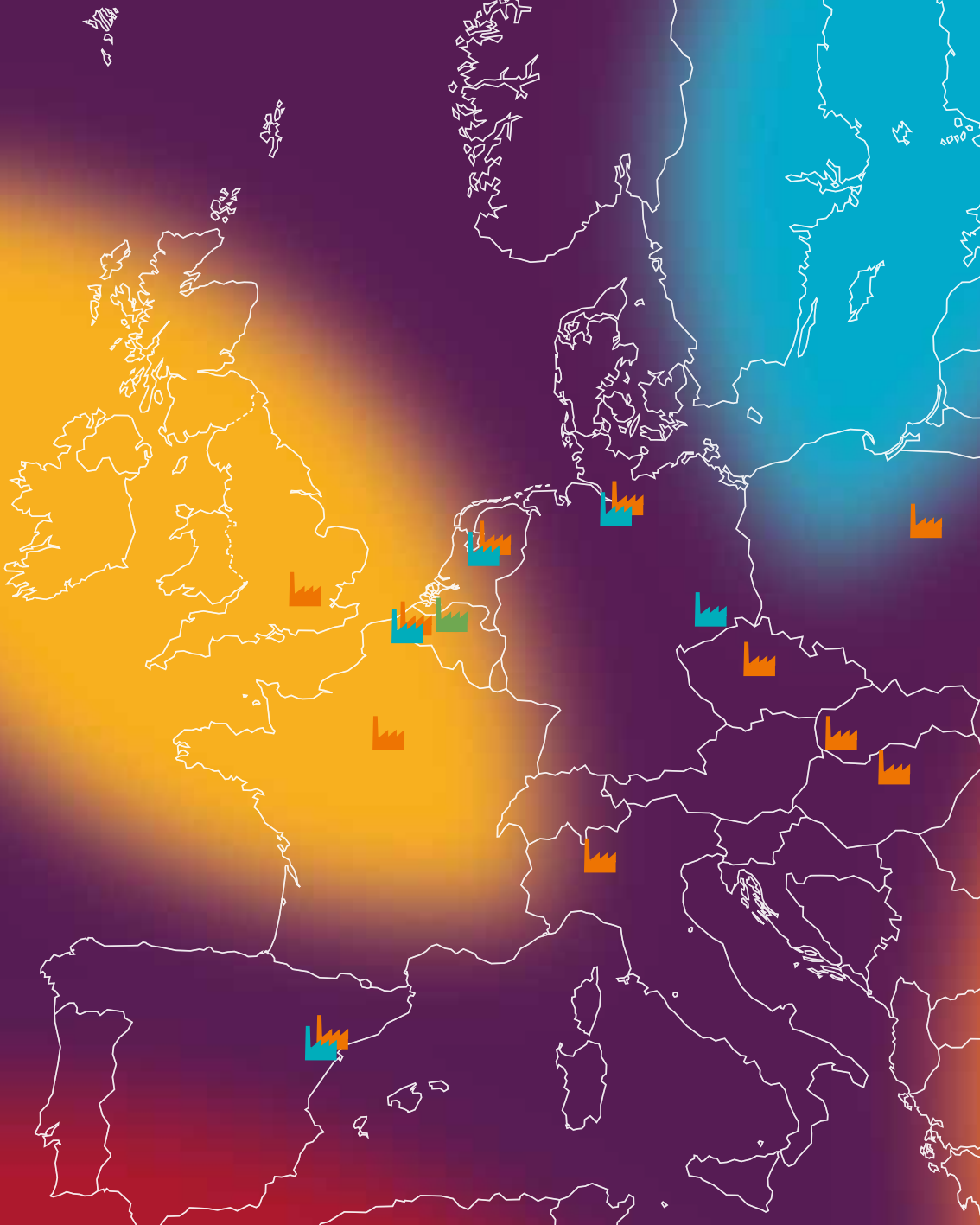


Vandemoortele is aanwezig in 12 Europese landen en in de USA met eigen verkooporganisaties en/of productiesites. Ons hoofdkantoor is gevestigd in Gent, België.

 Hoofdkantoor

 Productielocaties

 Kantoren



ONS ASSORTIMENT

EEN BREED ASSORTIMENT VOOR VERSCHILLENDE TOEPASSINGEN



6 Toepassingen

- Op smaak brengen & opkloppen
- Bakken - lamineren
- Culinair
- Zoetwaren
- Bakken - in deeg
- Non-food segment

Opkloppen

Crèmemargarines voor het beste resultaat

Onze Baker's Cream-producten bevorderen de opname van lucht en vloeistoffen tijdens het kloppen, waardoor ze ideaal zijn voor fijne botercrèmes en licht beslag. Om op een gemakkelijke manier smakelijke vullingen met een zachtere en frissere textuur te maken, gebruiken we unieke combinaties van:

- Plantaardige oliën & vetten
- Boter(blends)
- Natuurlijke (boter)smaken
- Melkbestanddelen
- Vet
- Suikermixen

Dit resulteert in een hoge functionaliteit, stabiele kwaliteit, concurrerende prijsstelling en een gegarandeerde levering.

Lamineren

Lamineren is onze kernexpertise

- Een team van toegewijde productontwikkelaars en applicatie-experts beschikbaar voor klantenondersteuning
- Unieke mogelijkheid om nieuwe innovatieve producten te valideren in onze eigen bakkerijproductielocaties
- Brede expertise in huis op het gebied van margarine, deeg, bakkerij, meel, productieapparatuur, etc.

Culinair

Culinaire oliën & vetten

Functionele oliën & vetten voor:

- Zuivel- en vleesanalogen
- Gefrituurde snacks
- Sauzen & marinades
- Bouillons
- Voedselingredienten

Zoetwaren

We cover all your needs

Met:

- Room- en cakemargarines
- Vul- en toppingsvetten
- Vet-suikermixen

Voor:

- Gevulde koekjes
- Bedekte koekjes
- Gevulde/bedekte zachte taarten
- Wafels
- Chocolade zoetwaren
- Pralines
- Truffels
- Gevulde repen



Deeg

Deegmargarines voor het beste resultaat

Voor alle soorten deeg, van licht tot zwaar, hebben wij de perfecte oplossing:

- Bakker's Waffle voor de lekkerste (Belgische) Wafels
- Baker's Cake universele margarines voor verschillende toepassingen zoals cakes, brioches, pre-deeg, koekjes

Non-Foodsegment

Sustainable & cost-effective

Er zijn veel voordelen aan het gebruik van plantaardige oliën in het non-food segment:

- Consistente, fameuze resultaten
- Een duurzamere productie om in te spelen op de toenemende vraag naar groenere processen
- Lever de beste producten van hoogste kwaliteit
- Kostenbeheersing

Onze producten zijn verkrijgbaar in verschillende uitvoeringen en opmaak



Geëxtrudeerd 10 kg (voorgesneden) blokken & 2 kg, 2,5 kg, 5 kg staven



Platen 2 kg



Bag-in-Box 10 - 25 kg



Metalen vaten 200 kg



IBC-container 1000 L



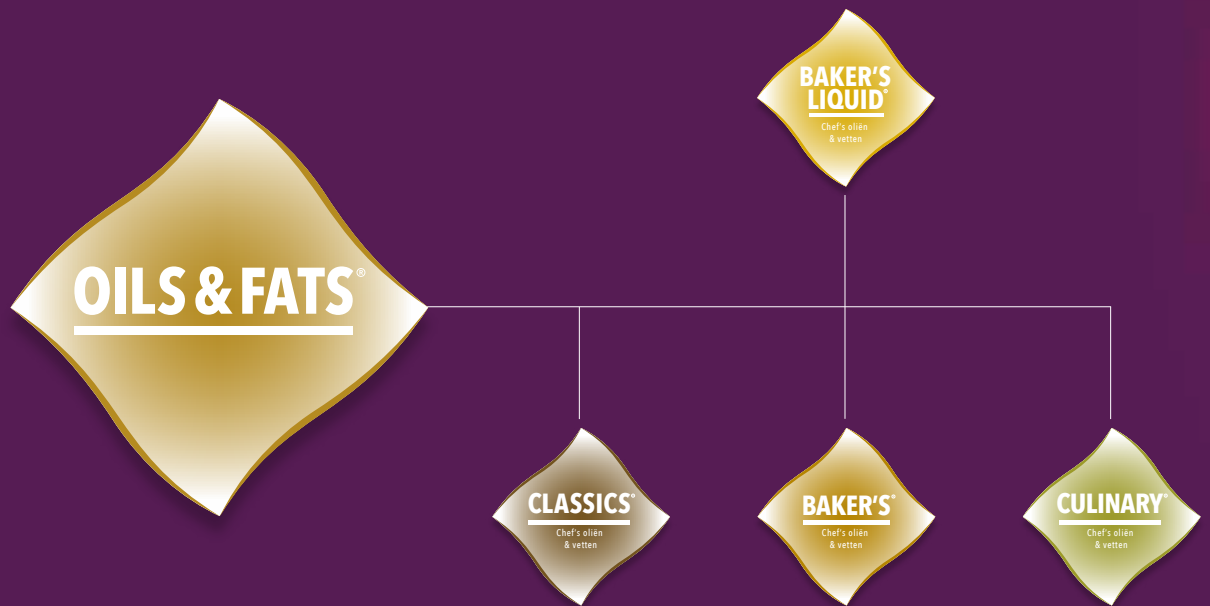
Zakgoed 15 & 25 kg



Palletisatie

- 720-960 kg pallets
- Houten of kunststof pallets
- Met of zonder kartonnen bescherming

ONZE MERKEN





OUR 'TESTED AND TASTED' CLASSIC RANGE

Uitstekende bakkerijproducten maken was nog nooit zo eenvoudig. Dankzij onze rijke geschiedenis van expertise en specialisatie hebben we een degelijk assortiment margarines ontwikkeld voor de bakkerij-industrie. Wij bieden een breed productassortiment voor alle mogelijke bakkerijtoepassingen met de beste prijs-kwaliteitverhouding.



Productspecificaties

Baker's Classics is ons kernassortiment, met de beste pasvorm voor alle soorten bakkerijproducten. Naast een standaard assortiment bieden wij een breed assortiment op maat gemaakte producten, aangepast aan uw productieproces en productspecificaties.

Mogelijke USP's of certificeringen

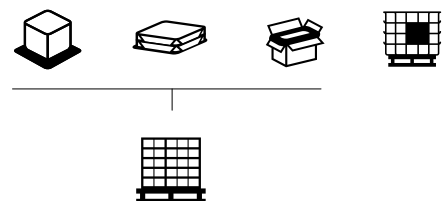
- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Crèmes
- Cakes
- Wafels
- Zanddeegbodems
- Croissants
- Danish en bladerdeeg





CLASSICS[®]

Baker's margarines

FULL OF FLAVOUR

Smaak is en zal altijd de meest beïnvloedende factor zijn bij voedselkeuzes. Ons smaakassortiment is gericht op de volle smaak van originele ingrediënten. Het zal uw producten verbeteren en consumenten aantrekken voor wie alleen het beste goed genoeg is.

Productspecificaties

Ons Taste-assortiment is verrijkt met smaakversterkende ingrediënten en unieke combinaties zoals natuurlijke smaakstoffen, (karne)melk, zout en boter. Allemaal in de juiste hoeveelheden zodat ze de best mogelijke impact hebben op uw eindproducten. Naast een breed smaakassortiment bieden wij producten op maat met vet- en suikermixen voor extra smaak en gemak.

Mogelijke USP's of certificeringen:

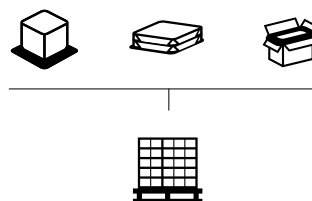
- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Crèmes
- Cakes
- Wafels
- Zanddeegbodems
- Croissants
- Danish en bladerdeeg



A tray of golden-brown croissants is shown in a bakery setting. The croissants are arranged in rows on a white parchment-lined tray. The background is dark with vertical light streaks, suggesting a warm, lit oven. A central white diamond-shaped overlay contains the brand name and product description.

TASTE[®]

Baker's margarines

FULL TASTE, LOTS OF BENEFITS

Dankzij de unieke blends van plantaardige oliën en vetten heeft Baker's Pure Gold hetzelfde smeltprofiel als boter, wat resulteert in een uitzonderlijke smaak en een mondgevoel dat vergelijkbaar is met boter. Baker's Pure Gold is het perfecte alternatief voor het vervangen van boter in elke mogelijke toepassing.

Productspecificaties

- Gebruik: het ideale ingrediënt voor je premium producten
- E-nummervrij: vrij van additieven
- Smaak: een uitstekende botersmaak
- Voedingsprofiel: 10% minder verzadigd vet dan boter
- Herkomst: milieuvriendelijk en grotendeels plantaardig met een ecologische voetafdruk die vijf keer lager is dan boter
- Constante kwaliteit: geen verschil tussen zomer en winter
- Prijs: dankzij het overwegend plantaardige karakter, heeft Baker's Pure Gold een lagere prijs dan boter

Mogelijke USP's of certificeringen:

- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

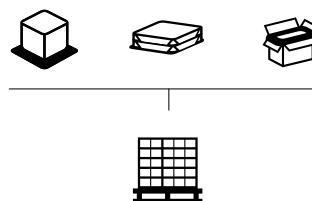
Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

Baker's Pure Gold is de perfecte boter-ervanger en kan feitelijk in iedere toepassing, waaronder:

- Crèmes
- Cakes
- Wafels
- Zanddeegbodems
- Croissants
- Danish en bladerdeeg





GOLD[®]

Baker's margarines

CLEAN LABEL IS GEEN TREND MEER, HET IS EEN MUST-HAVE!

Het behouden van een
topsmakervaring is cruciaal bij
het formuleren van clean label.

Consumenten zullen nooit concessies doen
aan smaak. Daarom blijft uitstekende smaak
de belangrijkste drijfveer in voedsel. We zijn
al in 2010 begonnen met het produceren van
E-nummervrije margarines voor de Britse
markt. Tegenwoordig is het verspreid over
heel Europa. Is uw land
het volgende?

Productspecificaties

We verwijderen emulgatoren dankzij onze
verwerkingsexpertise. Onze producten zijn
vrij van additieven, emulgatoren, citroenzuur,
kleurstoffen, conserveringsmiddelen; **alleen
natuurlijke ingrediënten**. Dit zorgt voor een
schoner etiket op het eindproduct. We handhaven
de juiste set productieparameters om de gewenste
producttextuur te verkrijgen, van flow-rate (kg/u)
tot temperatuur, druk en malaxatie.

Mogelijke USP's of certificeringen

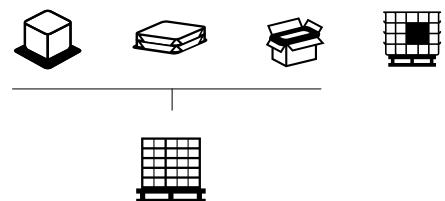
- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Bladerdegen
- Viennoiseries
- Cakes
- Wafels
- Crèmes
- Gegiste degen



The image features three donuts on a light pink background. One donut on the left has blue frosting with white swirls and multi-colored sprinkles. Two donuts on the right have pink frosting with multi-colored sprinkles. The background is scattered with more sprinkles. A gold-colored diamond-shaped graphic is centered over the donuts.

E-FREE[®]

Baker's margarines

HOW LOW CAN WE GO?

Een van de grootste uitdagingen van de huidige voedingsindustrie is het verminderen van de vetinname zonder tekort te doen aan smaak en textuur. Standaard margarines zijn samengesteld uit 80% vet. Ons Baker's Low Fat-assortiment bevat margarines met een vetgehalte van 70%, 65% of 60%, allemaal zeer functionele producten dankzij hun zorgvuldig ontworpen recept. We gaan zelfs naar 55% vet: een absolute innovatie in onze branche. Door functionele vezels toe te voegen als vetvervangers, is het mogelijk om caloriearme en gezondere producten te bakken.



Productspecificaties

- Minder vet dan standaard margarines
- Unieke technologie om de kwaliteit te waarborgen van het eindproduct
- Afhankelijk van het uiteindelijke recept is de 'light' claim is mogelijk

Mogelijke USP's of certificeringen

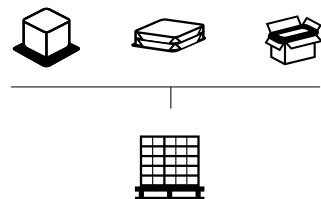
- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Crèmes
- Cakes
- Wafels
- Zanddeegbodems
- Croissants
- Danish en bladerdeeg



A stack of several golden-brown, powdered pastries, likely buns or rolls, is presented on a clear glass pedestal. The pastries are dusted with white powder and have a slightly cracked, porous texture. The background is a soft, out-of-focus light grey.

LOW FAT[®]

Baker's margarines

SOFT FATS ARE GOOD FATS

Baker's Low Sat margarines maken uw product gezonder zonder concessies te doen aan smaak. EFSA en de Europese Commissie (EC) hebben erkend dat het vervangen van verzadigde (saturated) vetten door onverzadigde, een positief effect heeft op de cardiovasculaire gezondheid. Dit maakt het mogelijk om gezondheidsclaims te doen op uw producten.

Productspecificaties

- Gezondere en lekkere producten met minder verzadigd vet
- Ongeveer 19% minder verzadigd vet in vergelijking met Baker's Classics
- Vervanging van vaste vetten door vloeibare oliën, rijk aan goede, onverzadigde vetten
- Perfecte textuur en functionaliteit, zelfs met zachtere margarines

We verheugen ons u alle nodige hulp en ondersteuning te bieden bij het implementeren van Low Sat margarines in uw productieproces. Samen kunnen we de wereld gezonder maken.

Mogelijke USP's of certificeringen

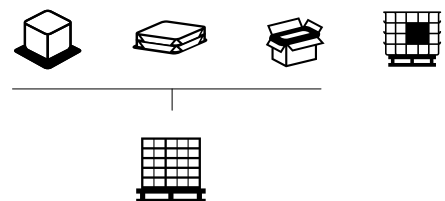
- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Crèmes
- Cakes
- Wafels
- Zanddeegbodems
- Croissants
- Danish en bladerdeeg





LOW SAT[®]

Baker's margarines



GOOD FOR NATURE

Consumenten verwachten dat biologische producten natuurlijk, eerlijk en met respect voor het milieu zijn geproduceerd. Onze Baker's Organic bevat multifunctioneel biologisch vet, allemaal perfect geschikt om een breed scala aan biologische producten te produceren.

Productspecificaties

Baker's Organic Crust is een multifunctioneel plantaardig vet dat geschikt is voor een breed scala aan toepassingen. Dit product is heel gemakkelijk door het deeg te mengen.

Mogelijke USP's of certificeringen

- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Multifunctioneel
- Crèmes
- Cakes
- Wafels





ORGANIC[®]

Baker's margarines

UNLOCK THE POWER OF SUN

Met Sunrise, ons assortiment PALMVRIJE margarines, kunnen we u een exclusieve diversiteit aan functionele en duurzame producten aanbieden. In plaats van palm, gebruiken we een hoog gehalte aan zonnebloemolie zonder transvetzuren. Zonnebloemolie wordt steeds populairder in voedsel; een trend die de afgelopen 10 jaar zichtbaar is in de lancering van nieuwe producten in heel Europa, waarbij het aantal voedingsproducten die zonnebloemolie bevatten elk jaar gestaag groeit.

Productspecificaties

In veel toepassingen, vooral in de bakkerij, moet het vet een bepaalde stevigheid hebben om het eindproduct de gewenste textuur te geven. Deze stevigheid kan afkomstig zijn van verschillende bronnen van vetten, ook wel hardstock genoemd. De volgende tabel geeft een overzicht van de verschillende hardstocks die kunnen worden gebruikt om functionele margarines en vetten te produceren. Als we kijken naar het vetzuurprofiel, de kosten, de beschikbaarheid en de duurzaamheid, is hardstock op basis van volledig gehydrogeneerde plantaardige oliën een van de best mogelijke oplossingen.

Hardstock	Continue beschikbaarheid	Relatieve kosten
Botervet	TVZ	100
Tropische oliën b.v. shea, cacao	NON-TVZ	> 100
Volledig gehydrogeneerde plantaardige oliën b.v. zonnebloem	NON-TVZ ✓	40
Dierlijke vetten b.v. talg	TVZ	30
Palmolie	NON-TVZ ✓	25

Mogelijke USP's of certificeringen

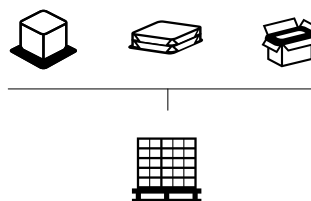
- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Crèmes
- Cakes
- Wafels
- Zanddeegbodems
- Croissants
- Danish en bladerdeeg





SUNRISE[®]

Baker's margarines



TOEVOEGENDE SMAAK & STRUCTUUR

De universele oliën en vetten van Classics bieden de hoogste kwaliteit industriële vetten op de markt.

Ze worden gebruikt voor een breed assortiment aan producten die een aangepaste formulering en oplossingen bieden voor alle soorten toepassingen. Vetten en oliën zijn de belangrijkste ingrediënten voor smaak en structuur

Productspecificaties

- Geven de juiste consistentie, smaak en voedingsprofiel aan chocolade
- Beïnvloeding van het smeltprofiel van pralinevullingen
- Room vervangen in ijs en desserts zonder de romige smaak te verliezen
- Fournieren van taartvullingen en knapperige koekjes

Vandemoortele Classics oliën en vetten bevatten duurzame palmolie, labelvriendelijk, voornamelijk niet-gehydrogeneerd vet, en ze zijn compatibel met vele andere ingrediënten. Ze zorgen voor een boost in smaakafgifte, een koel smeltgevoel en zijn een uitstekende match voor een breed scala aan toepassingen, van food tot non-food. Om het beste te passen bij de toepassingen van de klanten, biedt Vandemoortele verschillende vetbases zoals palm-, kokos-, palmpit- en palmpitstearine, allemaal met of zonder laurinezuur.

Mogelijke USP's of certificeringen

- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Chocolades
- Pralinévullingen
- Desserts
- Room- en schepijs
- Koekjes en biscuits
- Danish en bladerdeeg





CLASSICS[®]

Chef's oliën
& vetten

VERBETERDE ZACHTHEID

Geniet van de verbeterde zachtheid en vochtigheid van uw eindproducten door pure olie te vervangen door Baker's Liquid en verleng de houdbaarheid van uw verpakte producten met onze best houdbare kwaliteit tot nu toe. En onze handigste: bereid je voor op je meest gemakkelijk te doseren ervaring.

Productspecificaties

- Verleng de houdbaarheid met minimaal 10%
- Verbeterde zachtheid
- Minder droge producten
- Kortere beet
- Handig in gebruik en makkelijk te doseren
- Consistente kwaliteit

Een functionele olie, handig in gebruik en gemakkelijk te doseren, waardoor uw eindproduct de gewenste kwaliteit heeft gedurende de hele houdbaarheid. Ervaar verbeterde zachtheid, minder droge producten en een kortere beet dan bij het gebruik van pure olie. Met Baker's Liquid verlengt u de houdbaarheid van uw verpakte producten met minimaal 10% zonder de sensorische eigenschappen negatief te beïnvloeden.

Mogelijke USP's of certificeringen

- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Cakes
- Wafels
- Sandwichbrood
- Brioches
- Pizzadeeg





**BAKER'S
LIQUID®**

Chef's oliën
& vetten

ONS MERK / CULINARY

ON TOP OF THE FOOD TRENDS

Met gezond en veganistisch eten als groeiende trends, zoeken steeds meer consumenten naar opties met minder transvet en minder verzadigd vet, evenals zuivelvrije alternatieven. Maar toch willen ze dat hun eetervaring zo dicht mogelijk bij die van traditionele zuivelproducten blijft. Onze experts begrijpen deze uitdagingen en helpen u bij het kiezen van de juiste vet vervanger voor zuivel die voldoet aan de eisen van de consument op het gebied van smaak, textuur, mondgevoel en prijs.



Productspecificaties

- Smaak en structuur voor uw zuivel- en vleesanalogen
- Krokantheid voor je gefrituurde snacks
- Juiste viscositeit voor uw sauzen & marinades
- De beste drager van ingrediënten voor jouw instant soep en kant-en-klaarmaaltijden
- Het beste smeltprofiel voor alle soorten toepassingen

Mogelijke USP's of certificeringen

- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Zuivel- en vleesanalogen
- Gefrituurde snacks
- Sauzen en marinades
- Instant soepen
- Kant-en-klaarmaaltijden





CULINARY[®]

Chef's oliën
& vetten



FOREVER FRESH

Baker's oliën & vetten zijn functionele ingrediënten voor je "forever fresh" producten. Zij bieden de beste oplossing voor al uw verpakte producten met een breed scala aan toepassingen voor moderne en verse bakkerijen.

Productspecificaties

Baker's oliën en vetten bieden een snellere, gemakkelijkere deegverwerking tegen lagere kosten, terwijl ze dezelfde sensorische eigenschappen bieden waar consumenten van houden. Ze maken deeg meer plastisch en werkbaar. Bovendien produceren ze een open koekjesstructuur met goede luchtopname en een sterkere binding om de opgenomen lucht te ondersteunen. Onze vetten zijn de ideale oplossing voor het produceren van de gewenste eeteigenschappen, met een optimale hantering en verwerking tijdens de productie. In sommige gevallen zorgen ze voor een smaakafgifte die zelfs beter is dan boter.

Mogelijke USP's of certificeringen

- Plantaardig
- Veganistisch
- Koosjer
- Halal

Al onze fabrieken zijn RSPO-gecertificeerd.
Al onze fabrieken zijn IFS- en BRC-gecertificeerd.



Toepassingen

- Crèmes
- Deeg
- Specials
- Multifunctioneel





BAKER'S[®]

Chef's oliën
& vetten

ONZE USP'S

VANDEMOORTELE USP'S EN SAMENVATTING

Vandemoortele staat bekend om het aanbieden van producten van topkwaliteit. Onze specialistische ervaring en geavanceerde technologie stellen ons in staat om ambachtelijke kwaliteit in grote hoeveelheden aan te bieden. Dit maakt ons een toonaangevende speler in de voedingsindustrie. In onze geïntegreerde R&D-afdeling voor margarines en bakkerijproducten onderzoeken onze specialisten hoe we beide segmenten en hun onderlinge relatie het beste kunnen optimaliseren.



Onze eigen industriële bakkerijen gebruiken onze margarines voor de productie van bake-off producten. Er is geen betere manier om de functionaliteit en smaak van onze margarines te testen, het bewijs zit in het bakken. In ons partnership met de Universiteit Gent zetten we in op een langetermijnstrategie.

Vandaag kunnen we met trots vier innovatieve en inspirerende assortimenten voorstellen die een wereld aan mogelijkheden zullen openen voor margarines in het algemeen en voor uw bakkerijproducten in het bijzonder.

Wij leveren

- Lekker producten van hoge en constante kwaliteit
- Nauwe en intensieve samenwerking met klanten
- Diepgaand consumenteninzicht
- Innovatie in specifieke producttoepassingen
- Uitzonderlijk aanbod aan recepten (> 600 margarines)
- Brede expertise op het gebied van ingrediënten
- Eigen logistiek netwerk van transport en magazijnhubs
- Pan-Europese aanwezigheid
- Marktleiders in België, Frankrijk, Nederland en Spanje



PARTNERSHIPS EN CREATIVITEIT

**Innovatie stopt nooit: noem het maar op,
wij maken het!**

Onze vier assortimenten margarine
openen al veel nieuwe deuren,
maar we hebben nog lang niet alle
mogelijkheden uitgeput. Omdat water en
olie het perfecte team zijn om elk mogelijk
ingrediënt te transporteren, is er geen limiet
aan wat we kunnen doen.

We kunnen smaak, kleur, mondgevoel,
houdbaarheid en procesefficiëntie optimaliseren.
Maar we willen ook uw input! Op basis van uw
ervaring en wensen heeft u vast wel goede ideeën
over innovatieve combinaties.

Individualisering is ons doel! Onze westerse
samenleving vervult al onze sociale en
basisbehoeften, waardoor onze individuele
behoeften centraal blijven staan.

Let's talk!

**Give us a call, and together
we will make your wildest
dreams come true!**

Business card

INNOVATIE



INNOVATIE @ VANDEMOORTELE

Geweldige smaak is gebaseerd op hoogwaardige ingrediënten, verwerkingsexpertise en echt vakmanschap. We investeren in intensief consumentenonderzoek om innovaties te ontwikkelen die voldoen aan de veranderende consumentenbehoeften in een wereld van steeds veranderende eetgewoonten, trends, technologieën en regelgeving.

Innovatie zit in ons DNA!

We nemen onze R&D serieus, met veel faciliteiten en in nauwe samenwerking met universiteiten en instituten. In april 2012 startten we het Vandemoortele Centre 'Lipid Science & Technology' aan de Universiteit van Gent en het blijft floreren.

Bovendien hebben we een voortdurende samenwerking met de KU Leuven en werken we nauw samen met koks, ambachtslieden, leveranciers en klanten.

We zijn trots op ons diepgaande consumenteninzicht, omdat we zowel onze klanten als de klanten van onze klanten begrijpen!



5 drijfveren voor consumentengroei voor 2023-2025

Duurzaamheid

Duurzaam leven, zodat toekomstige generaties net zo veel van de planeet kunnen genieten als wij nu doen.

Gezondheid & voeding

Voedselkeuzes beïnvloeden onze gezondheid, de manier waarop we ons vandaag en morgen voelen. Goed eten wordt eindelijk een prioriteit.

Natuurlijkheid & traceerbaarheid

Genieten van het beste van moeder natuur, met respect voor vakmanschap en authenticiteit. Transparantie hebben over de samenstelling van het voedsel.

De zintuigen prikkelen

Diepere smaken, nieuwe texturen, exclusieve ingrediënten... om altijd gevarieerde, nieuwe en verrassende sensaties te ervaren.

Makkelijk leven en de hele dag eten

Actievere levensstijlen en technologieën hebben de traditionele drie maaltijden per dag verstoord. We hebben nieuwe eetmomenten en zoeken naar naadloze ervaringen.

SHAPING A TASTY FUTURE, SUSTAINABLY



Evenwichtige voeding

Uitstekende smaak en kwaliteit zijn de handelsmerken van alle Vandemoortele voedingsmiddelen.

Door het voedingsprofiel van onze producten te verbeteren, faciliteren we gezondere voedingskeuzes. Onze Clean Label producten en plantaardige alternatieven begeleiden mensen naar een betere gezondheid en een smakelijke en duurzame toekomst. Dit sluit perfect aan bij ons doel om een leider te worden op het gebied van voedselveiligheid



De natuur beschermen

Voedsel heeft een grote impact op de ecologische footprint van onze samenleving. Ons streven om de natuur te beschermen omvat onze inspanningen om verantwoord in te kopen en te streven naar nul voedselverspilling. We pakken ons energieverbruik en ons vrachtvervoer aan om onze CO₂-uitstoot te verminderen en we dragen bij aan milieuvriendelijke, circulaire verpakkingen.



Levens verbeteren

Vandemoortele zet zich in voor gezonde, veilige en inclusieve werkplekken. We stimuleren de ontwikkeling en persoonlijke groei van onze medewerkers en waarderen de waarde van een divers personeelsbestand. In samenwerking met vele anderen leveren we grote inspanningen om een positieve maatschappelijke impact te creëren.

ONZE RESULTATEN VAN 2021



74% voor bakkerijproducten
22% voor margarines, culinaire oliën en vetten



-33% in bakkerijproducten
(t.o.v. 2017)

-12% in margarines, culinaire oliën en vetten
(t.o.v. 2017)



PALM OIL buyers scorecard



In al onze **PRODUCTEN**



In onze **SAUZEN**



+ 1000 DAGEN

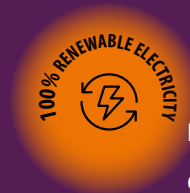
zonder ernstige
arbeidsongevallen



99% van alle papieren en kartonnen
verpakkingsmaterialen is gerecycled
of duurzaam gecertificeerd



20% minder klachten van vreemde voor-
werpen wat resulteert in een verhoogde
voedselveiligheid (t.o.v. 2017)



In onze **PRODUCTIESITES**
en **KANTOREN**



Lancering van een leermanagementsysteem
gericht op de ontwikkeling van onze mensen



in Indonesië om sociale
en milieuproblemen aan te pakken



**NIEUWE
KUNSTSTOF
ECONOMIE**

Wij geloven in circulaire
verpakkingen en hebben ons
aangesloten bij de New Plastics
Economy Global commitment

Together we'll make your wildest dreams come true.
vandemoortele.com