Votre Snacking

MAGAZINE

Décembre 2026

MAISON DESPRIET

PRODUITS DE BOUCHE DEPUIS 1965

Emballages



03DSF_FR

Offres valables du

7 décembre au 26 décembre 2026

éd. resp. : Vincent Despriet , Rue des 6 Bonniers 104, 4100 Seraing

Dans ce magazine

Emballages



Recette du mois



Manna



Piknikske



Confiance

Si l'on interroge ChatGPT et ses semblables sur les tendances qui marqueront le secteur de la restauration en 2027, les réponses ne réservent pas vraiment de surprises. La durabilité, l'alimentation saine, la fraîcheur, la réduction du gaspillage, les emballages plus intelligents et les achats judicieux sont des préoccupations bien ancrées depuis quelques années déjà. Tout comme la numérisation et la recherche d'expériences. Autre élément tout aussi prévisible : la morosité économique. Si le chiffre d'affaires continue d'afficher une croissance, celle-ci s'explique par les hausses de prix. Les volumes de vente pourraient même reculer, les consommateurs privilégiant des options plus économiques. À cette prudence des consommateurs s'ajoutent encore deux difficultés bien connues : des coûts élevés et une pénurie de personnel qualifié et disponible. Le mot d'ordre pour 2027 sera donc (à nouveau) « rentabilité ».

Pour assurer la rentabilité de votre établissement, vous devez faire preuve d'intelligence et de discernement dans vos choix. Définir clairement le profil de votre établissement pour pouvoir faire des choix plus ciblés. Porter un regard critique sur vos produits : lesquels se vendent bien, lesquels rapportent réellement et lesquels constituent finalement une charge inutile. Une approche d'autant plus judicieuse face à des consommateurs de plus en plus sensibles à la qualité des plats qui leur sont proposés.

Autre tendance annoncée : la popularité croissante de ce que l'on nomme dans notre jargon les « hybrides et mash-ups culinaires ». C'est-à-dire la combinaison d'ingrédients que rien ne semblait, à première vue, destiner à finir dans la même assiette. Le « Julientje », bien connu des amateurs de friteries, en est un exemple aussi parlant que célèbre. Il y a dix ans, quiconque aurait prédit le succès d'une telle association serait passé pour un fou. À vous donc d'explorer des combinaisons insolites qui s'inscrivent dans votre concept.

Dans cette réalité complexe, trois valeurs restent toutefois immuables. L'hospitalité demeure au cœur du métier, tout comme le savoir-faire. Et puis il y a cette autre valeur essentielle : la confiance. Celle de pouvoir compter sur des partenaires fiables. Et c'est là que votre grossiste entre en jeu : avec lui, vous pouvez travailler en toute confiance et compter sur des prix justes, mais aussi et surtout sur son expertise et la valeur ajoutée qu'il vous apporte.

Parmi les valeurs ajoutées proposées par votre grossiste figure notamment son salon annuel Resto-Expo, un rendez-vous incontournable où se conjuguent plaisir, affaires et découvertes. Resto-Expo aura lieu les 22 et 23 mars 2027 : inscrivez-le dès maintenant dans votre agenda. Pas comme une simple bonne résolution, mais comme un choix délibéré pour faire de 2027 une année rentable.

Nous vous souhaitons une excellente fin d'année !

Les rabais dans ce magazine seront déduits de votre facture.
Prix hors TVA et sous réserve de modifications de prix ou d'erreurs d'impression.
Valable jusqu'à épuisement des stocks. Ne peut pas être combiné avec d'autres avantages ou réductions.

MINI LOUMPIA'S
'THE CHINA TOWER'



OVI
YOUR FOOD PARTNER

OVI nv/sa - Hoogbuul 1 - BE-2250 Olen - Tel: +32(0)14/21.30.51 - www.ovi.be - info@ovi.be

-5% KORTING / DE RÉDUCTION

SNACK Collection



BAGUETTE BURGER CRUNCH -5%
15 x 140 g

BELCANTO CRUNCH

BELCANTO CRUNCH -5%
16 x 120 g



NEW

SPICY KROKIDEL

SPICY KROKIDEL -5%
30 x 100 g

vanreusel



Debic, de keuze van de professional.
Debic, le choix du professionnel.

PROMOTIE GELDIG IN DECEMBER 2026 OP VOLGENDE PRODUCTEN:

DEBIC ROOM PLUS MASCARPONE 6 X 1 L
DEBIC CHOCOLADEMOUSSE 6 X 1 L
DEBIC CRÈME BRÛLÉE BOURBON 6 X 1 L
DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON 6 X 1 L
DEBIC CHEESECAKE 6 X 1 L
DEBIC TIRAMISÙ 6 X 1 L
DEBIC PANNA COTTA 6 X 1 L
DEBIC PARFAIT 6 X 1 L

PROMOTION VALABLE EN DÉCEMBRE 2025 SUR LES PRODUITS SUIVANTS :

DEBIC CRÈME PLUS MASCARPONE 6 X 1 L
DEBIC MOUSSE AU CHOCOLAT 6 X 1 L
DEBIC CRÈME BRÛLÉE BOURBON 6 X 1 L
DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON 6 X 1 L
DEBIC CHEESECAKE 6 X 1 L
DEBIC TIRAMISÙ 6 X 1 L
DEBIC PANNA COTTA 6 X 1 L
DEBIC PARFAIT 6 X 1 L

PROMO -5 %



Meer informatie & inspiratie?
Surf naar www.debic.com en ontdek er onze recepten.

Plus d'information & inspiration ?
Surfez sur www.debic.com et découvrez nos recettes.

Debic. Gemaakt voor professionele handen.
Debic. Fait pour les mains de pros.

FOOD



SOUBRY

MAISZETMEEL
FECULE DE MAIS

1 pak / pack = 5 kg

5%



ANCO PROFESSIONAL

PANEERMEEL DORÉE
CHAPELURE DORÉE

Type A

1 zak / sac = 5 kg

5%



ANCO PROFESSIONAL

PANEERMEEL WIT
CHAPELURE BLANC

Type A

1 zak / sac = 5 kg

5%



mora

KIPFINGERS
CHIXFINGERS

1 doos / boîte = 120 x 16 gr

10%



mora

MINI LOEMPIA
MINI LOEMPIA

Pockets + doosjes /
Pockets + mini boîtes

1 doos / boîte = 20 x 5 x 20 gr

5%



mora

SITO GOLD
SITO GOLD

Sappig kalkoenvlees , ui en deegkorst
Viande de dinde ,des oignons en croûte

1 doos / boîte = 21 x 125 gr

10%

PROMO'S DECEMBER '26 | PROMOTIONS DÉCEMBRE '26

GELDIG OP LEVERINGEN VAN / VALABLES POUR DES LIVRAISONS APD 23/11/2026 - 31/12/2026



PINSA ROMANA

229418



PINSA ROMANA

225855



MINI NAANTA POCKET BREAD

227607



RUSTIEK BROOD MEERZADEN / PAIN RUSTIQUE MULTIGRAINS

227049



RUSTIEK BROOD WIT / PAIN RUSTIQUE BLANC

227050



PAIN BAGNAT WIT / PAIN BAGNAT BLANC

16550001



PAIN BAGNAT FITNESS

225739



BESTBLENDS MIX PACK

226528



MINI DANISH CLASSICS

223173



HAMBURGER BUN CLASSIC

20760000



HOT DOG BROODJE CLASSIC WIT / PAIN HOT DOG CLASSIC BLANC

223871



PLUS STOKBROOD WIT / PLUS BAGUETTE BLANCHE

223945

Gratis cadeaus?
Des cadeaux gratuits ?

Start met sparen!
Commencez à épargner !

Download de MyFoodSpot app
Téléchargez l'app MyFoodSpot

Google Play

App Store



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

isfi SPICES



01191
Baies de genévrier
Jenever bessen 300g



01423
Estragon
Dragon 80g



01841
Poivre noir steak
Zwarte peper steak 500g



01918
Safran poudre
Saffraan poeder
50 x 0,15g



01465
Gélatine feuilles
Gelatine blaadjes 500g

Leader sur le marché Belge. Entreprise familiale. Plus de 40 ans d'expérience internationale.
Marktleider in België. Familiebedrijf. Meer dan 40 jaar internationale ervaring.

Assortiment de plus de 300 herbes et épices.
Assortiment van meer dan 300 kruiden en specerijen.

Large éventail de mélanges avec plus de 400 recettes faites maison.
Ruim aanbod aan mengelingen met meer dan 400 huisgemaakte recepten.

Packaging en plastique recyclé. Verpakking in gerecycled plastic.

PREMIUM QUALITY
Belgian
EXPERT SINCE 1982

THE Spice by isfi FACTORY

The Spice Factory SA • Avenue de l'Industrie 20 • 1420 Braine-l'Alleud • BELGIUM • www.thespicefactory.com

5 % de réduction sur

Sauce de carbonnade flamande
1,7 kg





Coq au vin
2,2 kg



CUISINE MAISON

Drevendaal 4 • 2860 Sint-Katelijne-Waver • België
015 31 01 31 • info@qualityfoodgroup.be • qualityfoodgroup.be

25% korting

25% de réduction



Classic Barbecue 1L



Classic Burger 1L



Curry Mango 1L



Mild Yellow Mustard 1L



Mustard BBQ 1L



Seriously Good Mayo 1L



Smokey Baconnaise 1L

new



Sticky Korean BBQ 1L



Sweet Chilli 1L

new



Tomato Ketchup Chefs 1L

new



Truffle 1L

HEINZ
ESTD 1869

KraftHeinz
AWAY FROM HOME

WIJKO
SINDS 1958 DE LEKKERSTE

FARM FRITES

urban fries



25% de réduction



4 x Urban Fries

- Assaisonnées au paprika, à l'oignon, au piment et à l'ail
- Enrobage épais pour plus de croustillant et un look authentique
- Convient à la friteuse, au four et à l'airfryer
- 100% vegan et sans gluten

Feestelijke selectie
Sélection festive

-15%

NOORDZEE MET GRIJZE GARNAAL

MER DU NORD AUX CREVETTES GRISES



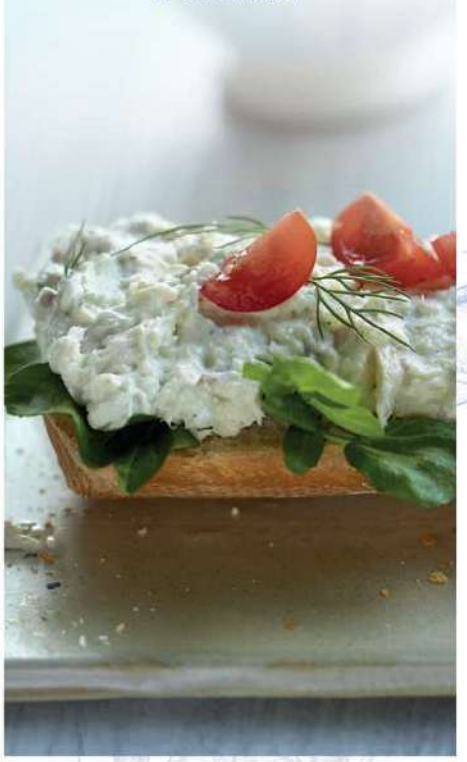
GRIJZE GARNAAL

CREVETTES GRISES



GEROOKTE FOREL

TRUITE FUMÉE



Bestel nu met korting / Commandez maintenant avec réduction

2141901	VH Signature Gerookte forel / Truite fumée	1 kg	-15%
704901	VH Signature Grijze garnaal / Crevettes grises	1 kg	-15%
2154901	VH Signature Noordzee met grijze garnaal / Mer du Nord aux crevettes grises	1 kg	-15%
2154904		5 kg	-15%
51000003	Topking KaasTengels Oude kaas / Fromage Vieux	60 x 15 g	-3%
51000058	Topking Toasties Ham Kaas Deluxe / Jambon Fromage Deluxe	10 x 148 g	
51000059		20 x 148 g	

Signature Foods®

www.signaturefoodsprofessional.com


Apportez couleur et saveur à votre menu d'hiver avec Ardo
-5%
-5%
-10%
-10%
ardo


PROMO
-5%
Korting · Réduction
Delizio Chef Beef
Liquid frying fat
VP770 - 10L
Makkelijk in gebruik en consistente kwaliteit
Rijk aan onverzadigde vetzuren
Langere levensduur
Facilité d'emploi et qualité constante
Riche en acides gras insaturés
Dure plus longtemps
The Revolution
delizio
Chef Beef
Liquid frying fat
10L
delizio
delizio.be


Lutosa
LOVE
SOUS TOUTES SES FORMES
PROMO
Dipsters
-10%
Pompins
-15%
Croquettes
-10%
DÉCOUVREZ ENCORE PLUS DE SPÉCIALITÉS SUR LUTOSA.COM


PROFITEER VAN KORTING OP
PROFITEZ DE RÉDUCTIONS SUR
AVIKO
Kaaskroketten / Croquettes au fromage
6 x 24 st/pcs à 50 g
Spicy Jacket Wedges
4 x 2.500 g
Kaaskroketten comté parmsan
Croquettes au fromage comté parmesan
6 x 22 st/pcs à 63,5 g
-5%
-8%
-5%
1200g
+24 PCS
2500g
1960g
+22 PCS
www.avikofoodservice.be



Onze selectie voor jou aan -10%
Sélectionné pour vous à -10 %



SOEPEN / POTAGES

Knorr Vloeibare Soepen / Potages Liquides
Bisque de Homard (2,4 kg)



Knorr Professional Soepen / Potages
Bretonse Vissoep / Soupe de Poisson à la Bretonne (1,1 kg)







-10%

SAUZEN / SAUCES

Knorr Professional Sauzen Vloeibaar / Sauces Liquides
Gebonden Kalfsjus / Jus de Veau Lié (1 l)
Visfumet / Fumet de Poisson (1 l)

Knorr Professional Garde d'Or Sauzen / Sauces
Béarnaise Saus / Sauce Béarnaise (1 l)
Hollandaisesaus / Sauce Hollandaise (1 l)
Witte Wijnsaus / Sauce Vin Blanc (1 l)
Bruine Pepersaus / Sauce au Poivre Brune (1 l)
Pepersaus / Sauce au Poivre (1 l)



Unilever Food Solutions

MEKABE
EXPERT IN DESSERT



BUCHETTE PREMIUM SAMBA
2300 192
+/- 95g x 8
€27,46 per doos / €3,43 per stuk



CHRISTMASLAND
511 422
+/- 80g x 11
€43,94 per doos / €3,99 per stuk



THE BAILEYS TEMPTATION
511 434
+/- 70g x 14
€53,95 per doos / €3,85 per stuk

IJSDESSERTS



PALET CARAMEL
1142 2938
+/-145ml x 24
€57,42 per doos / €2,39 per stuk

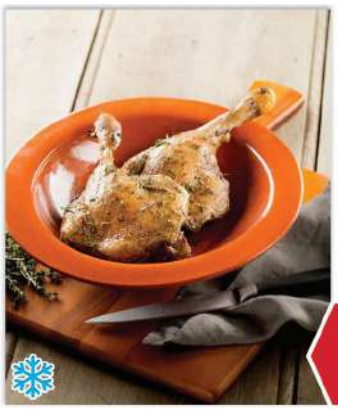


SNOW WHITE
1142 2637
+/- 120ml x 24
€40,98 per doos / €1,71 per stuk



ICE BRÛLÉE
1141 342
+/- 120ml x 24
€40,92 per doos / €1,71 per stuk





L'ART DU GOÛT
UPIGNAC

GEKONFIJTE EENDENBOUT
CUISSE DE CANARD CONFITE

1 doos / boîte = ???

10%



SOUBRY

AARDAPPELZETMEEL
FECULE DE POMMES DE TERRE

1 pak / pack = 5 kg

5%

Volys escalopes,
une diversité étonnante

Volys
Differently Delicious



Croustillant
de volaille

Action

Croustillant de volaille- 100g
Art. 53915: 30 x 100g

7%
de réduction

Volys escalopes,
une diversité étonnante

Volys
Differently Delicious



Poulet croustillant

Action

Poulet croustillant - 125g
Art. 531: 24 x 125g
Art. 537: 10 x (8 x 125g)

7%
de réduction

Quatre petites merveilles gustatives marquent l'année 2026

Pour Ine Van Grieken, de Manna, l'année 2026 aura été marquée par quatre belles innovations. « Nous avons lancé deux nouvelles sauces, Green Sauce et Volcano, et avons revu en profondeur les recettes de nos sauces Tartare et Jammie. Ces quatre nouveautés ont été accueillies avec beaucoup d'enthousiasme. »

Green Sauce/Sauce Verte

« Le nom de notre première nouveauté en dit déjà long », constate Ine. « Il s'agit d'une sauce verte à base de mayonnaise, au goût de bouillon de poulet et agrémentée de persil. Fraîche, épicée et délicieusement polyvalente, elle a été créée à la demande d'un client français pour accompagner le poulet à la broche. La sauce se marie en effet à merveille avec de nombreux plats à base de poulet, mais aussi avec les loaded fries, les hamburgers, etc. Autre atout intéressant : elle accompagne également très bien de nombreux produits à base de poisson. C'est donc un produit vraiment incontournable qui permet de surprendre les clients. La sauce est disponible en tubes pratiques de 1 litre. »

Volcano

« Avec un nom pareil, aucun doute possible. La Volcano est une sauce à la fois piquante et fumée. Ce n'est pas un hasard si ces deux profils gustatifs comptent parmi les grandes tendances du moment. Mais c'est leur combinaison qui rend la Volcano unique. Contrairement à une sauce Samurai, dont le piquant se manifeste d'emblée avant de s'atténuer quelque peu, la Volcano impose d'abord un goût fumé, tandis que le piquant ne se fait sentir qu'un peu plus tard. Cette sauce peut accompagner de nombreux en-cas frits, des wraps ou des préparations à base de kebab, ou encore pour relever des hamburgers. Pensez aussi aux frites de patate douce ou aux nachos. La sauce Volcano est également disponible en tubes de 1 litre. »

La sauce Tartare revisitée

La Tartare, un grand classique de Manna, a fait peau neuve grâce à une recette améliorée. « Nous nous sommes inspirés de la sauce tartare maison. Le résultat : un goût bien plus frais, où l'on sent aussi beaucoup mieux les herbes aromatiques. Nous y avons également ajouté des morceaux d'oignon et des câpres. Sa texture est à la fois onctueuse et plus équilibrée. Cette version revisitée a été très bien accueillie cet été, notamment dans les plats frais accompagnés de petites pommes de terre froides. La sauce tartare est disponible en 7 conditionnements, allant jusqu'à un seau de 5 litres.



Ine Van Grieken

Jammie !

« À l'origine, nous avons créé la Jammie pour rivaliser avec la sauce Joppie », reconnaît Ine. « Aujourd'hui, nous lui avons donné un sérieux coup de jeune avec une recette améliorée, qui offre non seulement un meilleur goût, mais aussi une durée de conservation plus longue. Et les résultats sont encourageants. Un test de dégustation à l'aveugle, réalisé dans le cadre d'une étude objective auprès de 100 consommateurs habitués à acheter ce type de sauce, a placé notre nouvelle Jammie en tête, devant la Joppie originale. Notre Jammie remporte un tel succès que nous la proposons désormais également en seaux de 2,7 litres, car la sauce se conserve longtemps hors du réfrigérateur. »

Enfin, Ine annonce l'arrivée prochaine de matériel promotionnel pour la nouvelle Jammie. « Ce matériel sera disponible au début de l'année prochaine, car nous voulons aider les exploitants de friteries à promouvoir cette sauce. Nous sommes convaincus qu'une fois qu'ils auront goûté la différence, de nombreux clients ne voudront plus revenir aux autres marques. Ils seront même reconnaissants envers leur fritiste de leur avoir fait découvrir cette nouvelle saveur ! »

Manna vous aide à augmenter vos revenus grâce aux loaded fries

Inutile de vous dire que les loaded fries ont le vent en poupe. Mais tout l'art consiste à proposer une recette savoureuse qui, en tenant compte du coût des ingrédients et du temps de préparation, permet malgré tout de dégager une belle marge. « C'est précisément là que nous avons quelques options intéressantes à proposer », explique Ine Van Grieken de Manna. « Et souvent avec des produits que vous avez déjà en stock. »

Dans de nombreux établissements, voilà longtemps que les loaded fries ont dépassé le stade de la tendance pour s'imposer comme une valeur sûre. Reste à trouver des variantes viables et rentables. « Manna se fera un plaisir de vous accompagner dans cette recherche », poursuit Ine avec enthousiasme. « L'un des grands atouts des loaded fries, c'est qu'elles permettent de pratiquer un prix de vente plus élevé et de viser une marge intéressante. Quant au consommateur, il a le sentiment de savourer un véritable plat à un prix abordable. »

« Mais cette marge dépend bien sûr du coût des ingrédients et du travail nécessaire à la préparation. Nous constatons que de nombreux frituristes avisés utilisent déjà notre célèbre 'Bolognaise Chef' ou sa version halal, la 'Bolognaise Mahall'. Ces deux sauces constituent une alternative extrêmement fiable à une sauce bolognaise maison. Les professionnels qui les proposent déjà avec leurs pâtes peuvent donc élargir leur utilisation en les intégrant à la garniture de leurs loaded fries. »

Royale

« Nous avons ainsi imaginé une loaded bolognaise royale, qui associe des frites croustillantes à notre 'Bolognaise Chef', le tout rehaussé de volutes de 'sauce Cheasy' d'un jaune ocre appétissant et de petites touches de 'Mayonnaise Truffe'. Et pour terminer, un peu de persil ! Nous sommes convaincus que le client sera séduit par ces frites généreusement garnies aux saveurs italiennes et à la finition haut de gamme ! »



Des frites garnies au curry

Manna voit également de nombreuses possibilités avec le curry chinois de sa gamme. « De nombreuses friteries proposent déjà ce curry à leur carte. C'est donc là une nouvelle occasion de composer des loaded fries en valorisant des produits dont vous disposez déjà. Nous pensons, par exemple, à des frites croustillantes accompagnées de curry chinois Manna, agrémentées de morceaux de viande, par exemple des morceaux de la Crazy Baguette de Vanreusel, d'oignons Bicky et éventuellement d'un peu de persil frais. Là encore, le résultat offre une belle présentation, avec une impression haut de gamme, pour un minimum de travail et la possibilité de réaliser une belle marge. »

Carbonara en vue

Outre la 'Bolognaise Chef' et la 'Bolognaise Mahall', Manna a également mis au point une sauce Carbonara, qui sera disponible début 2027. « Le concept est le même que pour nos deux sauces bolognaises : une saveur délicieuse et un produit 100 % prêt à l'emploi », explique Ine.

Le succès rencontré par les deux sauces bolognaises a en effet incité les clients à demander une sauce carbonara selon le même principe. « Cette sauce sera également conditionnée en poche de 2 litres », précise Ine. « Elle offrira les mêmes avantages : une grande facilité d'utilisation, une qualité très stable et un gain de temps et d'énergie considérable en cuisine. Lors du salon Resto-Expo en mars, tous les visiteurs auront l'occasion de déguster cette nouveauté. »



NON - FOOD


EVOLIN
Tête à Tête
DUNI
-5%
White
Cream
Beige
Grey
Bordeaux
Black
NAPPES
TAFELLAKENS


TORK
LUNCHSERVETTEN - WIT
SERVIETTE DE LUNCH - BLANC
1-laags / 4 vouw - 33 x 33 cm
1-couche / 4 pli - 33 x 33cm
1 doos / boîte = 8 x 500 st / pcs
10%


PROTÈGE
CONTRE LES
BACTÉRIES ET
LES VIRUS


OFFRE
SANITAIRE
20%
DE
RÉDUCTION
DIPP N°08 Réf. 0897
Gel WC Détartrant
DIPP N°18 Réf. 1897
Nettoyant Sanitaires Anticalcaire
DIPP N°19 Réf. 1913
Nettoyant Sanitaires Anticalcaire Ecologique
DIPP N°25 Réf. 2511
Détartrant Sanitaires Surpuissant
DIPP N°32 Réf. 3211
Déboucheur Industriel Surpuissant
DIPP N°43 Réf. 4311
Déboucheur Surpuissant
DIPP N°47 Réf. 4797
Gel WC Ecologique
DIPP N°49 Réf. 4997
Nettoyant Sanitaires Ecologique
DIPP N°8008 Réf. 8008
Tapis d'Urinoir
Retrouvez la gamme DIPP Professional sur dipp.eu
DIPP PROFESSIONAL
www.dipp.eu



BAGUETTE AU LEVAIN MEXICAINE AU BACON

Préparation

1. Décongelez et faites cuire la baguette rustique ancient grains Pastridor selon les indications sur l'emballage.
2. Coupez le pain en deux.
3. Faites cuire le lard au four.
4. Mélangez les herbes jusqu'à former une salade. Ajoutez de l'huile d'olive.
5. Tartinez la partie supérieure du sandwich de Hellmann's Deli et la partie inférieure de guacamole.
6. Déposez ensuite le lard cuit.
7. Servez avec la salade d'herbes, les noix de cajou et la tomate.

Ingrédients

Pastridor Baguette rustique blanche au levain
Lard salé
Aneth
Persil
Ciboulette
Basilic
Guacamole
Noix de cajou
Tomate
Huile d'olive
Hellmann's Deli Sandwich

Super promo!

-10 %



Triangle Sriracha	706977	Chicken Strips	706995
Triangle Guacamole & Cheese	706984	Mozzarella Sticks	706998
Nacho Cheddar Bites	706976	Chicken Rings	706996
Cheddar Rings	706980	Gouda Rings	706997
Chicken Breast Kentucky	706979	Crunchy Chicken	706999
Chicken Strip Sweet Chili	706978	Chili Cheese Nuggets	806999
Chicken Thigh Kentucky	706982		

COMMANDEZ MAINTENANT !

GoodLife FOODS

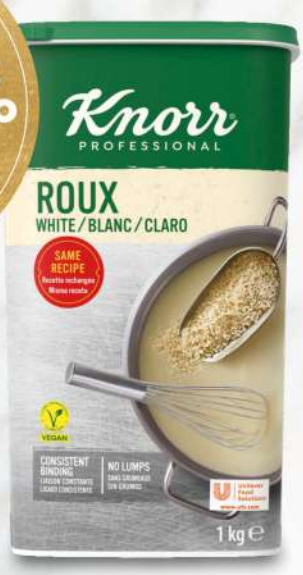
PROMO

DECEMBER / DÉCEMBRE

TOPDEALS



-20%



Knorr Professional Roux
Blanke Roux / Roux Blanc (1 kg)

-25%



Knorr Primerba
Knoflook / Ail (340 g)



Knorr Professional Liquid Concentrate / Concentré Liquide
Schaaldieren / Crustacés (1 l)

BOUILLONS

Knorr Professional Bouillons in Pasta / en Pâte
Kippenbouillon /
Bouillon de Poule (1 kg)

-10%



Knorr Professional Bouillons in Poeder / en Poudre
Bospaddenstoelenbouillon / Bouillon de Champignons des Bois (1,1 kg)

FONDS

Knorr Professional Fonds in Poeder / en Poudre
Schaaldierenfumet / Fumet de Crustacés (600 g)
Visfumet / Fumet de Poisson (750 g)



Knorr Professional Fonds de Cuisine in Pasta / en Pâte
Wildfond / Fond de Gibier (1 kg)

ONTDEK AL ONZE PROMO'S OP / DÉCOUVREZ TOUTES NOS PROMOTIONS SUR **UFS.COM/UPROMO**

SAUZEN / SAUCES

Anda PREMIUM SAUCES

Traditie in smaak.
Traditionnellement bon.

Promo décembre

-10%

- Chicken Burger sauce 1L & 3L
- Hamburger sauce 1L, 3L & box 5L
- Poivre sauce 1L & 3L

- Algérienne 1L
- Andalouse 1L
- Andalouse Piquante 1L
- Mayonnaise Maison 1L
- Pita 1L
- Samurai 1L
- Tartare Maison 1L
- Tomato Ketchup 1L



SINCE 1963 Colona®

UNE PASSION POUR LE GOÛT
PASSIE VOOR SMAAK

SEAU 10 L



colona.be
Follow us on
+32 (0)19 32 27 78



PROMO VANDEMOORTELE

DECEMBER - DÉCEMBRE 2026*

VANDEMOORTELE® KETCHUP

- ✓ Stevige, gladde consistentie
- ✓ Volle smaak en mooie kleur
- ✓ Stabiel op warme bereidingen
- ✓ Consistance ferme et lisse
- ✓ Goût plein et belle couleur
- ✓ Adhère bien aux plats chauds

DIEPVRIES - SURGELÉS

PATISSERIE - PÂTISSERIE

-10% ☆ PATISSERIE DU CHEF



MB24 Mixed Box Mignardises
11-15-18g (misérable, framboos-chocolade, javanais)
x 36 (misérable, framboise-chocolat, javanais)



MB31 Mixed Box Mignardises
18-15-19g (citroen, pistache, crème brûlée)
x 36 (citron, pistache, crème brûlée)

SAUZEN - SAUCES**

-10% ☆ vandemoortele ANNO 1899



73000206 Curry Ketchup
3 L x 3



73000207 Tomato Ketchup
3 L x 3



73000209 Américaine
3 L x 3



73000211 Bourgy Burger
3 L x 3

PATISSERIE DU CHEF
YOUR TIME TO DELIGHT

CAFÉ GOURMAND

KLEINE VERWENNERIJ VOOR JE GASTEN, GROOT GEMAK VOOR JOU.
Handig voorgesneden en onmiddellijk inzetbaar.

UN PETIT RÉGAL POUR VOS INVITÉS, UNE GRANDE COMMODITÉ POUR VOUS.
Pratiquement prédécoupées et prêtes à déguster.



Max 2 full trucks per actieperiode van 1 maand / Max 2 full trucks par période d'action de 1 mois.

* Periodieke acties geldig voor leveringen van 1 december tot en met 31 december 2026 en onder voorbehoud van wijzigingen van de actievoorwaarden indien onvoorziene omstandigheden dit rechtvaardigen. Actions temporaires valables pour des livraisons du 1 décembre jusqu'au 31 décembre 2026 inclus et sous réserve de modifications des conditions justifiées par des circonstances imprévisibles.

☆ Op tariefprijs. / Sur prix tarif.

VANDEMOORTELE EUROPE NV - Ottergemsesteenweg-Zuid 816 B-9000 Gent-Gand T 09 240 17 41
orders-professional@vandemoortele.com – www.vandemoortele.com

Find us on
VandemoortelePROFESSIONAL

Vandemoortele



Rama
PROFESSIONAL

-8%

UNE **ONCTUOSITÉ** INFAILLIBLE







Gluten free

Eggs free

Nuts free

Soy free

Vegetarian

FOOD



SPECULOOSPASTA CUPS
SPECULOOS À TARTINER CUPS

1 doos / boîte = 120 x 20 gr

10%

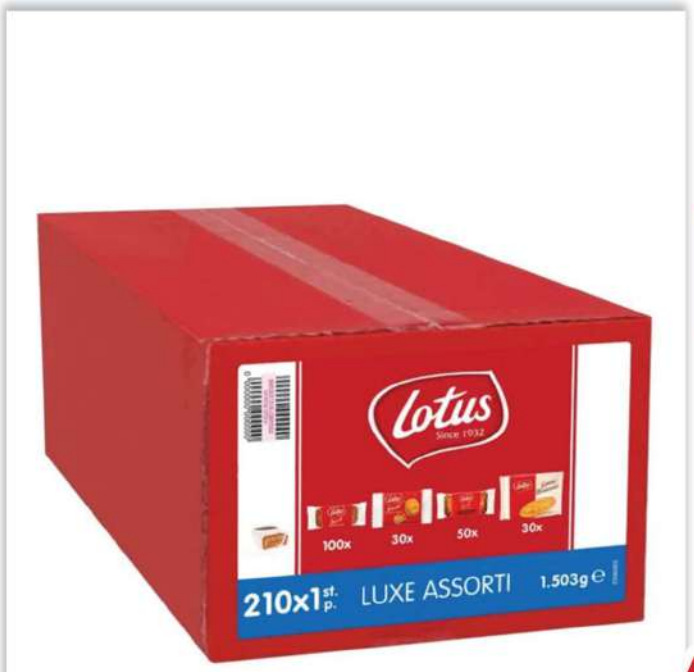


CALLETS : DONKERE CHOCOLADE
CALLETS : CHOCOLAT NOIR

Minimum 54,5% cacao

1 zak/sac = 2,5 Kg

8%



Lotus Since 1932

LUXE ASSORTI
LUXE ASSORTI

Individueel verpakt
Emballé individuellement

1 doos / boîte = 210 st/pcs

25%



CALLETS : MELKCHOCOLADE
CALLETS : CHOCOLAT AU LAIT

Minimum 33,6% cacao

1 zak/sac = 2,5 Kg

8%



WITTE CHOCOLADE CALLETS
CHOCOLAT BLANC CALLETS

Min. 25.9% cacao

1 zak / sac = 2,5 kg

8%

Hottlet
FROZEN FOODS

FROZEN FOOD,
DONE RIGHT

EST. 1970
EPIC

3 van de toppers uit het EPIC garnalenassortiment, alle in de maat 13/15

3 des meilleurs produits de la gamme de crevettes EPIC, tous en calibre 13/15

Gepelde garnalen
Crevettes décortiquées







Vannamei easy peel garnalen
Crevettes vannamei easy peel







Black Tiger easy peel garnalen, real count
Crevettes black tiger easy peel, real count







FOOD



DV.FOODS

CHOCOLADESCHAAFSEL MELK
COPEAUX AU CHOCOLAT AU LAIT

1 doos / boîte = 350g

10%



Pinguin

AJUIN KUBUS
OIGNONS EN DÉS

Diepvriesgroenten /
légumes surgelés

1 zak / sac= 2,5 kg

10%



Pinguin

AJUIN SCHIJFJES
OIGNONS ÉMINCÉS

Diepvriesgroenten /
légumes surgelés

1 zak / sac= 2,5 kg

10%



Van Geloven

KAAS BORRELMAATJES
LES POTAPÉROS FROMAGE

4 verschillende kaas mini's
4 bouchées mini au fromage

1 doos / boîte = 48 x 23,5g

5%



Ad van Geloven SNACKS

KIPPETS
KIPPETS

1 doos / boîte = 120 x 18 gr

10%

Entre la loi et la barquette de frites : la révolution des emballages de snacks

Aujourd'hui, qu'il s'agisse d'une friterie, d'une sandwicherie ou de tout autre type de restauration à emporter, on ne se contente pas de servir des frites, des hamburgers ou des amuse-bouches, mais on propose également un choix. Le secteur de l'emballage connaît une évolution fulgurante. Sous l'impulsion de directives européennes strictes, de réglementations nationales et d'un consommateur soucieux de l'environnement, le secteur est confronté à un défi de taille : devenir plus durable sans pour autant compromettre le croustillant, la facilité d'utilisation ou la rentabilité.

Des règles du jeu qui changent : le législateur veille



L'époque où l'on glissait sans y prêter attention un petit récipient en plastique jetable sur le comptoir est définitivement révolue. Depuis l'entrée en vigueur de la directive européenne SUP (Single Use Plastics), les États membres sont tenus de réduire drastiquement l'utilisation du plastique à usage unique. Pour le secteur de la restauration rapide, cela implique deux obligations concrètes :

Obligation « Bring-Your-Own » (BYO)

Les exploitants de restaurants, cafés et snack-bars sont légalement tenus d'accepter les récipients réutilisables apportés par les clients. Si un client se présente à la friterie avec sa propre boîte ou son propre récipient, vous ne pouvez pas le refuser sans autre forme de procès.

> **Conseil pratique en matière d'hygiène**
>
> De nombreux entrepreneurs redoutent le cadre FAVV/HACCP. La règle est claire : vous êtes responsable de la sécurité alimentaire jusqu'au moment de la remise du produit, mais le client est responsable de la propreté du récipient qu'il a apporté. Si une boîte est visiblement sale ou inadaptée à la graisse chaude, vous pouvez (et devez) la refuser.

Finis les articles jetables gratuits

Dans de plus en plus de régions, la distribution gratuite de gobelets et de barquettes de repas jetables avec revêtement en plastique est interdite, voire la consommation sur place dans des récipients jetables est tout simplement interdite. La vaisselle réutilisable devient peu à peu la norme au sein même de l'établissement.

Principales tendances dans le secteur des snacks



La transition vers des emballages plus durables donne lieu à plusieurs tendances marquantes au comptoir de retrait :

L'essor de la « ventilation intelligente »

Une boîte imperméable à l'humidité retient la graisse, mais rend les frites molles. Les fabricants d'emballages investissent massivement dans les micro-perforations et les découpes géométriques qui laissent s'échapper la vapeur tout en maintenant la température du snack.

Systèmes circulaires (boucle fermée)

Au lieu de se contenter de compter sur les propres barquettes des clients, de plus en plus de chaînes et de commerçants locaux rejoignent des réseaux de consigne réutilisables (tels que les systèmes de pool pour gobelets et bols).

Non blanchi et naturel : un atout marketing

Le carton kraft brun a supplanté l'assiette blanche classique. L'aspect du kraft véhicule au client une image d'artisanat, de pureté et d'écologie, ce qui influe directement sur la perception de la marque par le client.



Guide des matériaux : qu'est-ce qui fonctionne (et qu'est-ce qui ne fonctionne pas) pour les en-cas ?

Tous les matériaux ne se prêtent pas forcément à l'huile de friture brûlante, aux en-cas fumants et aux sauces épaisses. La recherche du récipient idéal est un exercice d'équilibre entre isolation thermique, résistance à la graisse, coût et impact environnemental. Voici un aperçu des options les plus courantes.

Carton et papier (kraft et carton ondulé)

Le papier et le carton dominent actuellement le secteur. Le carton kraft brun non traité confère immédiatement un aspect authentique et artisanal et est très apprécié des consommateurs. En termes de capacité de rétention de la chaleur et de solidité, le carton ondulé à mini-ondulations s'impose : l'air emprisonné dans la structure ondulée isole parfaitement les frites sans que l'extérieur ne devienne trop chaud pour être tenu en main.

Le problème : le papier pur absorbe la graisse et la sauce en quelques minutes. C'est pourquoi une couche barrière est toujours nécessaire. Alors qu'auparavant on utilisait du polyéthylène (PE) ou des revêtements PFAS, les fabricants optent désormais pour des vernis à dispersion à base d'eau ou des revêtements en biopolymères afin de préserver la recyclabilité du carton.

Plastique (polypropylène et monomatériaux)

Bien que le plastique à usage unique soit critiqué tant sur le plan social que juridique, le polypropylène (PP) reste, d'un point de vue fonctionnel, la référence absolue pour les applications impliquant des liquides et des températures très élevées. Pensez aux sauces pour ragoûts, aux sauces pour brochettes ou aux soupes chaudes : le PP ne se déforme qu'à des températures bien supérieures à 100 °C, ne fuit pas et résiste au micro-ondes.

Le problème : la législation rend le plastique à usage unique de plus en plus cher en raison des taxes et des interdictions. L'attention se porte donc désormais sur le PP recyclé (rPP) et les matériaux mono-composants qui s'intègrent parfaitement dans les flux de tri et de recyclage (comme le sac PMD), à condition qu'ils soient collectés localement.

Bagasse (fibre de canne à sucre)

La bagasse est le résidu issu du pressage des tiges de canne à sucre. Elle est considérée comme l'une des alternatives « sans bois » les plus populaires aux barquettes et boîtes-repas classiques. Ce matériau offre un toucher naturel et solide, possède de bonnes propriétés isolantes intrinsèques et résiste sans difficulté à des températures allant jusqu'à environ 100 °C.

Le problème : son traitement final est souvent source de confusion pour le consommateur. Bien que la bagasse soit compostable en milieu industriel, elle ne doit pas être jetée avec le papier ou les déchets organiques après avoir été en contact avec de la graisse de friture, ce qui fait qu'en pratique, elle finit généralement dans le flux des déchets résiduels. De plus, une certification fiable est nécessaire pour s'assurer qu'aucun PFAS n'a été ajouté à la pâte pour lui conférer des propriétés oléophobes.

Matériaux réutilisables (plastique rigide et acier inoxydable)

Pour les repas sur place et les systèmes de vente à emporter fermés, les barquettes réutilisables de haute qualité en polypropylène rigide, en copolymère ou même en acier inoxydable gagnent rapidement du terrain. Elles sont conçues pour résister à des centaines de cycles de lavage industriel, s'empilent efficacement et, grâce à leurs couvercles hermétiques, offrent souvent une meilleure étanchéité que les variantes jetables.

Le problème : cette solution nécessite un investissement initial considérable. Outre les coûts d'achat, un exploitant doit tenir compte des protocoles d'hygiène (lave-vaisselle professionnels avec séchage rapide), de l'espace de stockage et de la gestion administrative liée aux systèmes de consigne ou de caution afin de limiter les pertes.

DRANKEN / BOISSONS



Lipton

YELLOW LABEL
YELLOW LABEL

Feel good selection

1 doos / boîte = 25 st/pcs
8720608019816

12%



Lipton

ENGLISH BREAKFAST THEE
THÉ ENGLISH BREAKFAST

Exclusive Selection
zwarte thee / thé noir

1 doos / boîte = 25 st/pcs
8720608020690

12%



Lipton

ICE TEA GREEN PET 50 CL
ICE TEA GREEN PET 50 CL

Niet bruisend /
Non-pétillant

1 tray = 4 x 6 x 50 cl PET
8711200450046

28,60%



Lipton

ICE TEA PERZIK PET 50 CL
ICE TEA PÊCHE PET 50 CL

Niet bruisend /
Non-pétillant

1 tray = 4 x 6 x 50 cl PET
8711327582309

28,60%



Lipton

ICE TEA REGULAR PET 50 CL
ICE TEA REGULAR PET 50 CL

Bruisend /
Pétillant

1 tray = 4 x 6 x 50 cl PET
8722700613817

28,60%



VARESA N.V. S.A.
FRUIT JUICES

SINAASAPPELSAP
JUS D'ORANGE

1 brik / bric = 1 L

5%



VARESA N.V. S.A.
FRUIT JUICES

POMPELMOESSAP
JUS PAMPLEMOUSSE

1 brik / bric = 1 L

5%

FOOD



pagotihi
PREMIUM ICE CREAM & SORBET

LIMOENSORBET
SORBET DE CITRON VERT

Met stukjes fruit
Avec morceaux de fruits

1 doos / boîte = 2,5 L

10%



PAGOTINI
BELGIAN SUPERIOR ICE CREAM & SORBET

CHOCOLADEMOUSSE SPUITZAK
MOUSSE AU CHOCOLAT EN POUCHE

100% Belgische chocolade
100% chocolat Belge

1 zak / sac = 2L

17%



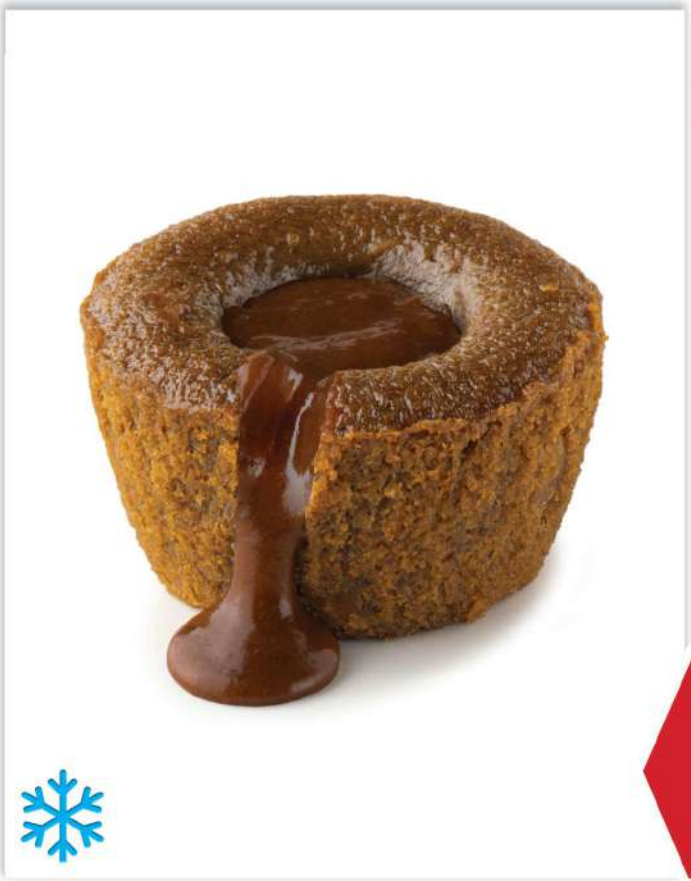
PAGOTINI
BELGIAN SUPERIOR ICE CREAM & SORBET

WITTE CHOCOLADEMOUSSE
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Spuitzak - 100% Belgische chocolade
En pouche - 100% chocolat Belge

1 zak / sac = 2L

17%



beldessert
ENJOY GREAT BELGIAN TASTE

MOELLEUX SPECULOOS
MOELLEUX AU SPECULOOS

1 doos / boîte = 12 x 90g
MXSPEP2CC

15%



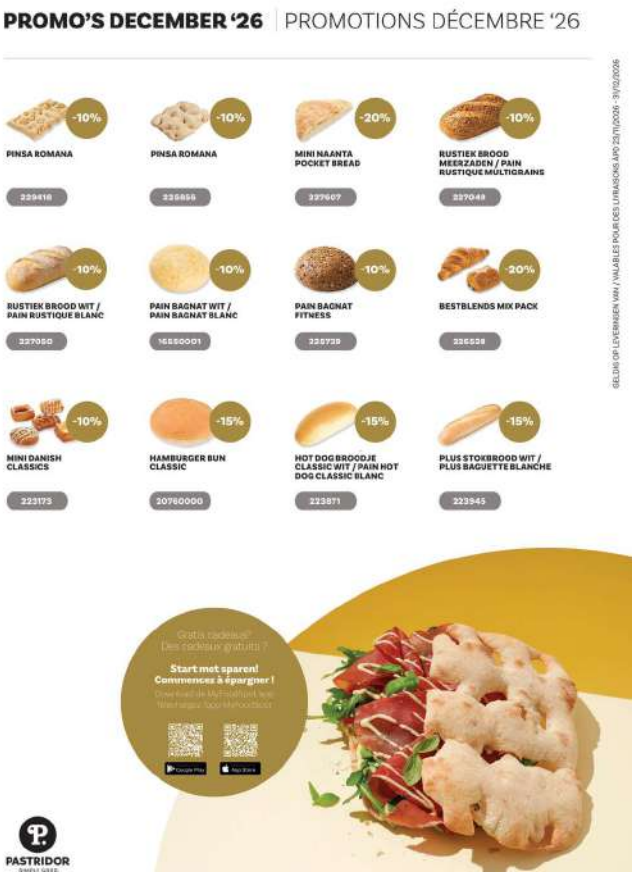
Buiten huis GROOTS IN MINI'S

MINI MEGAMIX ORIGINAL
MINI MEGAMIX ORIGINAL

12x 8 stuks minisnacks
12x 8 pièces des minisnacks

1 doos / boîte = 12 x 8 x 20 gr

15%



Mekabe

EXPERT IN DESSERT



BUCHETTE PREMIUM SAMBA

2300 192
+/- 95g x 8
€27,46 par boîte / €3,43 par pièce



CHRISTMASLAND

511 422
+/- 80g x 11
€43,94 par boîte / €3,99 par pièce



THE BAILEYS TEMPTATION

511 434
+/- 70g x 14
€53,95 par boîte / €3,85 par pièce

DESSERTS GLACES



PALET CARAMEL

1142 2938
+/-145ml x 24
€57,42 par boîte / €2,39 par pièce



SNOW WHITE

1142 2937
+/- 120ml x 24
€40,99 par boîte / €1,71 par pièce



ICE BRÛLÉE

1141 342
+/- 120ml x 24
€40,92 par boîte / €1,71 par pièce

MINI BOX



SANTA'S SWEET BOX

511 436
+/- 22g x 24
€30,25 per doos / €1,26 per stuk



SAUZEN / SAUCES



TABASCO RODE PEPERSAUS
TABASCO SAUCE AU POUVRE ROUGE

1 fles / bouteille = 60 ml

10%



TABASCO ROOD
TABASCO ROUGE

1 fles/bouteille = 350 ml

10%



P&G PRO
COMMERCIAL SOLUTIONS

1+1 GRATUIT



DET988510
Dreft Prof vaisselle à la main Original 5L
2st



VADRE881286
Dreft Prof Plat Regular VWT 75CT
3x75st

SUPERPROMO

december
décembre 2026

La Lorraine



2307014

Houthakkersbrood bruin -
Bucheron gris



-15%

800 g

7 | 32

220°C - 14'

Artisanaal donker meergranenbrood gemaakt van tarwe- en roggemeel, met actieve vloeibare tarwe- en roggedesem. Verrijkt met zonnebloempitten, lijnzaad, tarwezemelen, soja, sesamzaad en gebrande mout. Lange rijs- en rusttijden, bestrooid met bloem en op steen gebakken.

Pain multicéréales artisanal à base de farine de froment et de seigle, au levain de froment et de seigle actif liquide. Enrichi de graines de tournesol, graines de lin, son de blé, graines de soja, graines de sésame et malt torréfié. Long temps de maturation, saupoudré de farine et cuit sur pierre.

La Lorraine



2104434

Mini mix boerenpistolets -
Mini mix pistolets de campagne



-15%

40 g

75 | 64

22°C - 15' | 180°C - 8'

25 tarwe broodjes; 25 bruine broodjes van tarwe en tarwe volkorenbloem verrijkt met een weinig gedroogde roggedesem; en 25 donkere broodjes van tarwe en tarwe volkorenbloem met geroosterde mout en verrijkt met lijnzaad, gierst, zonnebloempitten en havervlokken.

25 petits pains au froment ; 25 petits pains gris à base de farine de froment blanche et complète, avec une touche de levain de seigle séché ; 25 petits pains foncés à base de farine de froment blanche et complète, avec du malt torréfié et enrichis de graines de lin, millet, graines de tournesol et flocons d'avoine.

panesco

5002239

American pancakes plain



-15%

40 g

40 | 195

180°C - 2' | 650 W

panesco

5001211

Croissant curved



-15%

100 g

36 | 72

22°C - 30' | 170°C - 17'

La Lorraine

2307080

Mini mix soft carré



-15%

40 g

75 | 64

22°C - 60'

panesco

4800312

Mini rose roll mix



-15%

35 g

180 | 36

22°C - 15' | 180°C - 4'

La Lorraine

2504312

Worstenbroodje kip -
Pain saucisse au poulet



-15%

169 g

45 | 80

22°C - 30' | 170°C - 30'

panesco

5001288

Flapjack
chocolate chip



-15%

80 g

60 | 150

160°C - 10'

Contacteer ons
Contactez nous!

Baking a better world together | La Lorraine BAKERY GROUP

La Lorraine *Baking passion* | panesco keep exploring | DONUT worry be happy Lucky in every bite

« Les livraisons aux entreprises ne nous rapportaient pas grand-chose, à part du stress »

Cindy Robeyns et Marc Moerenhout ont ouvert leur sandwicherie en 1999. À l'époque, leur comptable n'était pas convaincu de la viabilité du projet. Pourtant, dès la première semaine, l'établissement affichait complet ! Face à ce succès, le couple a rapidement dû engager du personnel et a mis en place un service de livraison. Un service qu'il a toutefois fini par abandonner après de nombreuses années, car il était peu rentable et générait trop de stress.

C'est dans une maison mitoyenne, au détour d'une rue tranquille de la périphérie de Boom, que se niche Piknikske. Un emplacement plutôt inattendu pour une sandwicherie. « C'est d'ailleurs ce que pensait notre comptable il y a 27 ans », sourit Marc. « Mais dès la première semaine, nous avons dû faire appel à nos parents et beaux-parents pour nous aider face à la charge de travail. »

Le couple peine à expliquer simplement ce succès. « Nous n'avons jamais investi dans la publicité, nous n'en avons jamais eu besoin », sourit Cindy. « Je suppose que la générosité de nos sandwiches bien garnis a rapidement fait notre réputation. Nous proposions aussi des sandwiches avec des garnitures chaudes. À l'époque, un sandwich au Mexicano ou à la fricandelle, par exemple, était encore assez inhabituel dans la région. Cela a certainement éveillé la curiosité de nombreux clients. Enfin, la fraîcheur des préparations est certainement un atout. Ici, rien ne sort d'un bocal ou d'un sachet. Même le poulet destiné à notre poulet au curry, nous le cuisons nous-mêmes. »

Vendredi

Mais cette curiosité a rapidement laissé place à une véritable fidélité. « Nous avons énormément d'habitués », explique Marc. « Certains viennent nous voir aujourd'hui avec leur bébé dans un Maxi-Cosi, alors que nous les connaissions déjà lorsqu'ils étaient eux-mêmes assez petits pour y tenir. Et le vendredi, c'est ici l'équivalent du dimanche pour un boulanger : il y a vraiment énormément de monde. À midi, nous accueillons beaucoup d'étudiants et de travailleurs d'entreprises. Le soir, ce sont plutôt des familles qui, à la fin d'une semaine de travail bien remplie, n'ont pas envie de cuisiner. En fait, si nous le voulions, nous pourrions presque tout préparer à l'avance. »

Affluence

Le succès a rapidement pris de l'ampleur, au point que le couple a fini par employer trois personnes. « Les livraisons aux entreprises généraient beaucoup de travail et de stress », se souvient Cindy. « Non seulement nous recevions énormément de commandes, mais il fallait aussi investir dans une voiture, avec tous les frais que cela implique, sans oublier de trouver quelqu'un pour effectuer les livraisons. Mais ce qui nous dérangeait le plus, c'était de voir nos clients habituels patienter parfois longtemps, à cause des nombreuses commandes de dernière minute. »

Bénéfices

Avec trois jeunes enfants à la maison et un stress devenu trop important, les gérants de Piknikske ont fait leurs comptes. « Quand on réalise que tout ce stress et toute cette agitation ne génèrent finalement que peu de bénéfices, la décision s'impose assez vite. Nous n'avons jamais regretté d'avoir fait ce choix, même si nous avons dû nous séparer de nos collaborateurs… »



« Si un Chinois débarque avec une valise bien remplie, qu'il se présente ! »

Depuis 27 ans déjà, Cindy et Marc se consacrent corps et âme à leur sandwicherie. « Tant que notre condition physique nous le permettra, nous aimerions continuer à travailler encore quelque temps », déclarent-ils. « Mais nous restons réalistes. Nous avons déjà connu quelques problèmes de santé et nous sentons que travailler tous les jours de 6 h à 20 h devient de plus en plus difficile. De plus, deux de nos trois enfants ont déjà quitté la maison. Alors, nous commençons parfois à réfléchir à l'avenir. Mais rien n'est encore décidé. »

« Dommage qu'il n'y ait pas de 'Chinois de la sandwicherie' », plaisante Marc. « Parce que si demain un candidat chinois débarquait avec une valise bien garnie, l'affaire serait vite conclue ! » Quant à Cindy, elle voit les choses du bon côté : « Si des jeunes reprennent le flambeau, s'investissent à fond et choisissent, par exemple, de relancer les livraisons aux entreprises en appliquant les prix du marché, ils ont vraiment de quoi faire prospérer cette affaire. »

« Je veux que les gens sachent que ces sandwiches viennent de chez nous »

Pendant des années, à la sandwicherie Piknikske, les sandwiches étaient emballés dans du papier d'emballage standard. Après plus de 20 ans, les gérants ont eu envie de changement, au propre comme au figuré. « Notre fille cadette a imaginé un nouvel aménagement intérieur, ainsi qu'un papier d'emballage personnalisé assorti », sourit Cindy. « Désormais, tout le monde peut identifier nos sandwiches. »

À Boom, les gérants de Piknikske, Marc et Cindy, ont toujours fait leur réputation sur la taille XXL de leurs sandwiches et la générosité de leurs garnitures. « Cela fait déjà 27 ans qu'on nous complimente à ce sujet », se réjouit Marc. « Nos sandwiches sont effectivement très copieux. Nous utilisons les plus grandes baguettes larges de Pastridor, et ce, depuis nos débuts. C'est d'ailleurs ce qui explique que certains clients viennent de loin. Nous avons même des clients français qui s'arrêtent chez nous à chaque fois qu'ils passent par notre pays. »

Comme la grande majorité de leurs clients emportent leurs achats, le papier d'emballage standard ne permettait guère d'identifier l'origine de ces sandwiches XXL. En dehors de la personne qui les avait achetés, personne ne savait vraiment d'où ils venaient. « Les curieux devaient donc aborder les clients pour savoir d'où venait leur sandwich », raconte Cindy. « Ce n'était pas vraiment pratique. Jusqu'à ce que notre fille nous propose de créer notre propre papier d'emballage, nous n'en voyions pas vraiment l'intérêt. Aujourd'hui, je repère de loin les gens qui se promènent avec un de nos sandwiches. »

Des carreaux rouges et blancs

Le résultat : un emballage rouge et blanc, frappé en grandes lettres du nom de l'établissement. Le choix des couleurs ne doit rien à un quelconque engouement pour une équipe sportive, mais aux goûts de leur fille cadette. « Nous aimons rafraîchir complètement la décoration intérieure de notre établissement tous les cinq ans », explique Cindy. « La dernière rénovation a été réalisée sur la base d'un projet imaginé par notre fille, avec des carreaux rouges et blancs. Nous avons repris ce motif pour notre papier d'emballage. J'en suis ravie, car je tiens vraiment à ce que les gens reconnaissent nos sandwiches. »

Perception

Jusqu'à présent, Marc et Cindy ont choisi de rénover en profondeur leur établissement tous les cinq ans. « Il faut savoir vivre avec son temps », estime Marc. « L'aspect frais et soigné d'un établissement joue un rôle important dans l'image qu'en ont les clients. Ceux-ci préfèrent évidemment faire leurs achats dans un magasin accueillant et bien entretenu. » Cindy avance un autre argument de poids : « Un peu de changement ne fait pas de mal, car nous aussi, nous voyons le même décor jour après jour. »



Piknikske en chiffres

Sandwiches classiques : entre 4 € (petit) et 8,40 € (grand)

Sandwiches au poulet : entre 4,40 € et 7,90 €

Sandwiches au poisson : entre 5,20 € et 8,40 €

Sandwiches chauds : entre 4,30 € et 9,80 €

Plats froids : entre 8 € et 13 €



DADDY COOL

Your shortcut to great taste. Since 1985.





ACTION world tastes

-10%

- Lamelles de poulet prêtes à l'emploi en 4 saveurs : Super Filet de poulet, Thai, Tex-Mex & Mediterranean
- Lamelles de bœuf pur
- À servir froid ou chaud dans un sandwich, une salade, des pâtes, ...

Ref.	Produit	Contenu/UdV	Udv/bt
279	Lamelles filet de poulet Super	1,5 kg	6
291	Lamelles filet de poulet Thai	1,5 kg	6
292	Lamelles filet de poulet TexMex	1,5 kg	6
293	Lamelles filet de poulet Méditerranéen	1,5 kg	6
294	Pure beef steak de bœuf Lanières	1,5 kg	6

Commandez votre échantillon GRATUIT par
sales@daddy-cool.be



www.daddy-cool.be