

Food Experience Center Vandemoortele: de keuken en de bakkerij als centrale ontmoetingsplaats voor innovatie.

Food Experience Center in Gent wordt de spil van een smakelijke toekomst

Gent, 29 november 2019 - Het gloednieuwe complex van Vandemoortele in Gent werd vandaag onder leiding van CEO Jules Noten voorgesteld aan de pers. De opening van het **Vandemoortele Food Experience Center**, een ultramoderne duurzame werkomgeving en ontmoetingsplaats voor werknemers, productontwikkelaars, culinaire chefs, klanten en leveranciers, weerspiegelt in alle facetten de slogan 'shaping a tasty future'. Het van oorsprong West-Vlaamse bedrijf dat 120 jaar geleden (1899) werd opgericht, behoort vandaag wereldwijd tot de absolute top wat betreft de productie van bakkerijproducten en margarines, culinaire oliën en vetten. De investering van 10 miljoen euro voor de bouw laat Vandemoortele toe zijn duurzaamheidsstrategie verder uit te bouwen. De ingebruikname van het Food Experience Center luidt niet enkel een nieuwe manier van werken in. Het complex wordt met onder andere de Master Studio Bakery en Master Studio Kitchen een inspiratieplek om in te spelen op de veranderende consumentenbehoeften en marktevoluties. *"Ik droomde van een duurzame plek die innovatie in gang zet en waar je het brood en de croissants ruikt wanneer je binnenkomt."*, aldus CEO Jules Noten.

Het Vandemoortele Food Experience Center, katalysator voor een nieuwe manier van werken

Het ultramoderne complex van Vandemoortele aan de Ottergemsesteenweg Zuid, dichtbij het UZ Gent, nodigt uit tot een unieke totaalbeleving voor werknemers en bezoekers. De infrastructuur werd zo ontworpen dat smaak en geur optimaal tot hun recht komen met duurzaamheid als kernwoord.

"Shaping a tasty future op een duurzame manier is wat we actief nastreven bij Vandemoortele. Het Vandemoortele Food Experience Center weerspiegelt perfect deze ambitie, van het design, de materiaalkeuze, de ecologische energietoepassingen, het meubilair, de waterhuishouding tot vele andere elementen. Net zoals een goed recept bestaat uit een harmonieuze combinatie van ingrediënten werd het Food Experience Center opgetrokken uit een doordachte combinatie van circulair design, duurzame materialen en innovatieve technieken.", aldus Group Marketing Director Eddy Van Blanken onder wiens leiding het project tot stand kwam.

Het Vandemoortele Food Experience Center werd ontworpen door architect en innovator Thomas Rau en voldoet aan de BREEAM Excellent-norm, de meest gebruikte duurzaamheidsbeoordelingsmethode voor gebouwen. Naast de passieve energetische middelen die in het ontwerp zijn geïmplementeerd, helpen verschillende actieve energiesystemen, zoals een warmtepomp, zonnepanelen en een BEO-veld, bij het opwekken van energie uit hernieuwbare bronnen.

"Naast een duurzaam gebouw is het Food Experience Center eveneens een gezonde en comfortabele werkplek met tal van digitale toepassingen waar de meer dan 360 werknemers makkelijker dan ooit kunnen samenwerken. In de verschillende kantooruimtes waar flexibel werken wordt gestimuleerd, zitten teams samen en zijn er veel mogelijkheden om samen te werken in één van de vele vergaderruimtes, zich net af te zonderen in een concentratieruimte of te ontspannen in één van de lounges of het atrium, die tevens ook als werkplek gebruikt kunnen worden.", legt Chief Human Resources, Sustainability & Communication Marc Croonen uit.

Master Studio Cooking en Master Studio Baking

Het Vandemoortele Food Experience Center wordt bovendien een ontmoetingsplaats voor culinaire chefs, productontwikkelaars, leveranciers van nieuwe ingrediënten en klanten op zoek naar inspiratie voor hun keuken of bakkerij. Het kloppend hart van het Food Experience Center zijn de Master Studio Cooking en Master Studio Baking, de professionele keuken en bakkerij. Tijdens inspirerende Master Classes worden de verschillende bereidingswijzes en toepassingsmogelijkheden van de producten aangeleerd en krijgt iedereen die van smaak zijn vak heeft gemaakt de kans om te experimenteren, kennis te delen en zijn *consumer insights* bij te schaven.

100 miljoen suikerklontjes minder

De Master Studio's laten Vandemoortele toe om optimaal in te spelen op de trends in de voedingssector.

"Ons team is permanent aan de slag om ons productgamma af te stemmen op de behoeften van de consument en de markt. De interesse voor lekkere indulgence producten groeit voortdurend aan, en anderzijds zet de gezondheidstrend zich verder door. Vandemoortele speelt daarop in. De investeringen in de nieuwe productielijn in Italië met onder andere de hartige focaccia's met gezonde groentencombinatie is daar een voorbeeld van, net zoals de succesvolle marktintroductie van de Vandemoortele-mayonaise zonder suikers en additieven en ons zuurdesembrood. We herevalueren en verbeteren constant de recepturen van het bestaande productgamma. We haken in op de vraag naar minder suiker en gebruiken maar liefst 100 miljoen suikerklontjes minder in onze donutrecepturen. Onze donuts worden minder zoet, en dat zonder toevoeging van suikervervangers en zonder in te boeten aan smaak en kwaliteit. De vraag naar mini-versies van producten zit eveneens in de lift. Met het mini-gamma komen we tegemoet aan de vraag naar bewust snacken en zorgen we indirect ook voor minder voedselverspilling.", vertelt Eddy Van Blanken, Group Marketing Director.

Optimalisatie van de winstmarge voor 2019

CEO Jules Noten gaf tijdens de persvoorstelling eveneens een toelichting bij de halfjaarresultaten. Het bedrijf is goed op weg om de sprong die ze vorig jaar¹ maakten te evenaren. *"De focus in 2019 ligt op het optimaliseren van de winstgevende groei. De recurrente brutobedrijfswinst steeg van 8% (juni 2018) tot 10% ten opzichte van de omzet (juni 2019). Voor de Bakery-afdeling noteren we een winstgroei van 15,8% tot 39 miljoen euro. In de MCOF-tak (margarines, culinaire oliën en vetten) werd een sprong van 27,3% gemaakt, van 21 miljoen naar bijna 27 miljoen euro."*, licht Noten toe. De trend in de betere winstcijfers zal zich in de tweede jaarhelft verderzetten.

Over Vandemoortele

Vandemoortele is een leidende Europese voedingsgroep die hoogwaardige voedingsproducten produceert en verkoopt. Vandemoortele concentreert zich op twee categorieën: Bakkerijproducten & Magarines, Culinaire Oliën en Vetten. In 2018 realiseerde Vandemoortele een omzet van 1,4 miljard euro met 5.100 medewerkers. De Vandemoortele groep is aanwezig in 12 Europese landen met eigen verkooporganisaties en/of productielocaties. Het hoofdkantoor is gevestigd in Gent, België.

Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen met (gelieve niet te publiceren aub):

Wavemakers PR & Communications, Ruth Vervaeke, 0479 74 57 41, ruth@wavemakers.eu

¹ 1,4 miljard euro omzet in 2018, de recurrente bedrijfswinst (rebitda) kende een stijging tot 130 miljoen euro (+10% tegenover 2017), de nettowinst groeide met 40% tot 51 miljoen euro.